التوابل واستخداماتها في الحضارة الاسلامية من القرن

(1هـ - 9هـ/7م -15م)

ميمونة بنت يوسف بن حسن البلوشي

مشروع بحثي/ رسالة مقدمة لاستكمال متطلبات الحصول على درجة الماجستير في الآداب

تخصص: تاريخ

قسم التاريخ

كلية الآداب والعلوم الاجتماعية

جامعة السلطان قابوس

سلطنة عمان

ديسمبر 2015

اسم الطالبة: ميمونة بنت يوسف بن حسن البلوشي **الرقم الجامعي:**81501

عنوان الرسالة: التوابل واستخداماتها في الحضارة الإسلامية من القرن (1-9هـ/ 7-15م)

لجنة الرسالة:

1. **المشرف الرئيسي:** د. خالد بن خلفان الوهيبي

الدرجة العلمية: أستاذ مساعد

القسم: التاريخ

الكلية/ المؤسسة: كلية الآداب والعلوم الاجتماعية

التوقيع: **التاريخ:**2015/12/31

2. **عضو لجنة الإشراف:** د. علي بن سعيد الريامي

الدرجة العلمية: أستاذ مساعد

القسم: التاريخ

الكلية/ المؤسسة: كلية الآداب والعلوم الاجتماعية

التوقيع: **التاريخ:**2015/12/31

لجنة مناقشة الرسالة

1- **الرئيس الجلسة:** د/ ضاري بن ناصر العجمي

الدرجة العلمية: استاذ مساعد

القسم: الجغرافيا

الكلية/ المؤسسة: الآداب والعلوم الاجتماعية

التوقيع: ------------------ **التاريخ:** 2015/12/31م

2- **المشرف:** د/ خالد بن خلفان الوهيبي

الدرجة العلمية: استاذ مساعد

القسم: التاريخ/

الكلية/ المؤسسة: الآداب والعلوم الاجتماعية

التوقيع: ------------------------ **التاريخ:** 2015/12/31م

3- **الممتحن الداخلي:** د/ محمد عبدالله القدحات

الدرجة العلمية: استاذ مشارك

القسم: التاريخ

الكلية/ المؤسسة: الآداب والعلوم الاجتماعية

التوقيع: ------------------------ **التاريخ:** 2015/12/31م

4- **الممتحن الخارجي:** د/ عبدالله بن سعود أمبوسعيدي

الدرجة العلمية: استاذ مشارك

القسم: التاريخ

الكلية/ المؤسسة: كلية نزوى التطبيقية

التوقيع: ------------------------ **التاريخ:** 2015/12/31م

إهداء

إلى والدي العزيزين أطال الله في عمرهما ....

إلى زوجي الغالي ....

إلى إخوتي الأعزاء ....

إلى صديقاتي الوفيات ....

إلى كل شخص شجعني على مواصلة البحث العلمي ....

أهديكم هذا العمل البسيط

شكر وتقدير

اللهم لك الحمد حمدا كثيرا طيبا مباركا فيه، ملء السماوات وملء الأرض وملء ما شئت من شي بعد أهل الثناء والمجد أحق ما قال العبد، وكلنا لك عبد، أشكرك ربي على نعمتك التي لاتعد. وأشكرك على ان يسرت لي إتمام هذا العمل على الوجة ال\ي أرجو أن ترضى به عني.

فإن من تمام الشكر العبد لربه، أن يشكر ذوي الفضل عليه، من مدوا يد العون والمساعدة إليه، وأن يعترف بالفضل والامتنان لأهله. ومن هذا المنطق أتقدم بجزيل شكري وعظيم امتناني إلى مشرفي وأستاذي الدكتور خالد بن خلفان الوهيبي الذي وقف معي، وساندني، وأعطاني من وقته الثمين وإرشاداته وتوجيهاته القيمة، ومتابعته الدقيقية للمشروع منذ أن كان موضوع عنوانا وفكرة إلى أن صار رسالة، وإبداء ملاحضاته، وإرشاداته للرقي بالرسالة فجزاهم الله خيلر الجزاء.

والشكر موصول لأساتذة قسم التاريخ بكلية الآداب، والعلوم الإجتماعية، أعضاء هيئة التدريس بالكلية الذين قدموا العون والمساعدة والدعم المعنوي طوال فترة الدراسة، كما أخص بالشكر الجزيل الفاضل/ أستاذ سعيد الحراصي على مساعدتة وتعاونه معي فجزاه الله خير الجزاء.

أسرتي لهم مني كل الشكر والعرفان على الدعم والمساعدة والتحمل الأعباء والصعاب من أجل دراستي، ولا أنسى زميلاتي اللواتي لم يبخلن علي بجهودهن وتوجيهاتهن والدعم المعنوي فلهم مني شكري واعتزازي، فجزاهم الله خير الجزاء وجعله الله في ميزان حسناتهم جميعا.

وإلى الأساتذة الأفاضل المحكمين والمدققين اللغويين ومن ساهم في تنسيق الرسالة، وإخراجها فجزاهم الله خير الجزاء.

ولكل يد مدت لي والعون والمساعدة أو المعروف أو الخدمة مهما كانت أو دعاء بطاهر الغيب لإتمام هذا العمل، فلهم مني كل الشكر والتقدير، وبارك الله فيهم وجزاهم الله عني خيرالجزاء جميعا.

التوابل واستخداماتها في الحضارة الإسلامية من القرن

(1هـ - 9هـ/7م -15م)

ميمونة يوسف حسن البلوشي

الملخص:

هدفت هذه الدراسة إلى تقديم معرفة عن التوابل واستخداماتها خلال العصر الإسلامي.

لقد قُسِمَت الدراسة إلى مقدمة وتمهيد وأربعة فصول: تناول التمهيد دور التوابل، واستخداماتها في العصر القديم وقبيل الإسلام، و تطرق الفصل الأول إلى مفهوم التوابل، والأبازير، والبهار في المعاجم اللغوية والنباتية الطبية العربية، والمفاهيم العلمية الحديثة لها، كما تناولت أيضا الوصف العلمي والوصف الأسطوري لنباتات التوابل في الثقافة العربية الوسيطة. وتطرق الفصل الثاني إلى أنواع الأطعمة التي استخدمت فيها التوابل وأنواع التوابل الداخلة في الأطباق، وكمية التوابل المستخدمة في الطبق الواحد، واستخدامات التوابل في الطعام، والأدوات التي توضع فيها التوابل. أما الفصل الثالث فقد تناول أنواع العطور المركبة المستخدم فيها التوابل، وأنواع التوابل الداخلة فيها، وأنواع الزينة المستخدم فيها التوابل. وتناول الفصل الرابع الفوائد الطبية لبعض نباتات التوابل، كما تطرق إلى استخدام التوابل في العلاج بالأغذية والأدوية، وكذلك في المساحيق المستخدمة لنظافة البدن.

وقد خلصت الدراسة إلى نتائج عدة منها: دخول التوابل في جميع أنواع الأطعمة التي تناولتها كتب الطبخ. وكشفت الدراسة عن وجود تقارب بين المناطق الإسلامية في ثقافة استخدام التوابل في الطبخ، حيث تفاوتت نسبة استخدام كتب الطبخ التوابل بين 60% و80% وكانت أكثر التوابل استعمالا:الفلفل الأسود، الكزبرة، الدارصيني (القرفة)، الزعفران النعنع، الزنجبيل، الكمون، المصطكي، السذاب، القرنفل، الكراويا.

كما أوضحت الدراسة العطور المركبة التي استخدمت فيه التوابل وهي: الخلوق، والغالية، والند والرامك والسك والدهان العطرة والنضوح والمياه العطرية والبخور واللخالخ والذرائر. وقد تراوحت نسبة استخدمها في وصفات العطر عامة بين 40% و 75.5% وكانت أكثر التوابل استخداما في العطر: الزعفران ثم القرنفل. كما أوضحت الدراسة استخدام التوابل لدفع مضار الأغذية المخصصة لحفظ البدن سواء في الصحة أو في المرض . كما دخلت التوابل في الغسولات المخصصة لنظافة البدن.

Spices in the Arab Islamic civilization of the century

(1-9 H/ 7-15 AD)

Maimouna Yousuf Hassan Al-Balushi

Abstract:

This study aims to identify the role and use of spices in the Arabic culture during the Islamic Middle Age.

The study is divided into an introduction, preamble and four chapters; the preamble presents the role and use of spices in ancient times and the pre Islamic era. The first chapter, however, discusses the concepts of spices as mentioned in the herbal-medical Arabic dictionaries as well as their modern scientific definition. It also addresses the scientific and mythical description for the spices plants in the Arabic middle age. The second chapter examines the types of food in which spices were used, the types of spices used in different plates, the amount used in each, their specific use in food besides the materials in which spices were observed. The third chapter reviews the types of perfumes containing spices, each kind of these spices and the use of spices for beautifying. The forth chapter examines the medical benefits of some species plants and the use of spices for treatment whether as part of medicine or food.

One of the study's outcomes is that spices are part of all the recipes in the cooking books. The study also shows that there is a similar use of spices for cooking in the Islamic areas. The percentage of using spices in the cooking books differentiates between 81%- 60% and the most used spices are Black pepper , Coriander, Cinnamon, Saffron, Mint, Ginger, Cumin, lentisco, Ruta, Clove, Caraway. The study also clarifies the perfumes in which spices were used for a percentage that varies between 74.5% - 40%. However, the most commonly used spices for perfumes are Saffron and Clove. The study also shows the use of herbs and spices for promoting health and preventing diseases and for protecting the human body from food risks. Not to mention the use of spices for the body hygiene.

جدول المحتويات

الفصل الثاني: التوابل والأطعمة في الحضارة الاسلامية:

الفصل الثالث: التوابل وصناعة العطور والزينة:

الفصل الرابع: التوابل والعلاج.

قائمة الاختصارات

م	العبارة	رمز الاختصار
1	بدون تاريخ	(د.ت)
2	تاريخ الوفاة	(ت)
3	رقم الصفحة	(ص)
4	من الصفحة كذا وحتى كذا	(ص ص)
5	الجزء	(ج)
6	المجلد	(م)
7	volume	(vol)
8	page	(p)

المقدمة:

اعتاد الإنسان منذ القدم وحتى اليوم إضافة أجزاء نباتية مثل البراعم والبصيلات واللحاء والثمار والبذور وغيرها بعد تجفيفها إلى الأطعمة أثناء عملية تحضيرها، وذلك لإضافة نكهة إلى الطعام أو لون أو تزيين الطبق، وقد أطلق عليها اسم التوابل.

لقد حظيت تلك التوابل التي كانت تنمو في المناطق الحارة من آسيا، خاصة مناطق الهند وجنوب شرق آسيا، والتي استزرعت بعد ذلك في مناطق عدة من قارات العالم بمنزلة كبيرة في الحضارات القديمة، استمدتها من وظيفتها الصحية الوقائية والعلاجية، حيث استخدمها سكان تلك الحضارات في صنع الأدوية والزيوت والمراهم، كما استمدت قيمتها من وظيفتها الدينية، إذ استخدمت في العبادة والتعاويذ والطقوس السحرية، هذا بالإضافة إلى استعمالها في شعائر الدفن وتحنيط الموتى.

كما لعبت التوابل دوراً في جميع مجالات الحياة الاقتصادية والاجتماعية والسياسية، إذ كانت سلعة مهمة في التجارة، حيث أدخلت موارد مالية ضخمة إلى خزانة الممالك الإسلامية. كما لعبت دوراً في الحياة الاجتماعية في مجال الصحة العامة والزينة والعطور والطبخ. وكانت عاملا من العوامل المهمة التي قادت إلى اكتشاف المزيد من الأراضي والطرق التجارية، إضافة إلى دخولها المعترك السياسي، كأحد عوامل النزاع الاقتصادي السياسي في فترات تاريخية مختلفة. وقد جعل صاحب كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس التوابل أساس الطبخ.

لقد جاءت هذه الدراسة للبحث حول التوابل واستخداماتها في العصر الاسلامي، إذ استخدمت التوابل بكثرة في الطبخ في جميع أنواع الأطعمة، واستعملت لتزيين وتلوين الأطباق، وإضفاء نكهة ورائحة على الطعام، كما استعملت أيضا لحفظ الأطعمة وتعقيمها.

كما دخلت التوابل في صنع العديد من العطور المركبة وفي مستحضرات التجميل، وفي أدوية الزينة وفي العلاج بالأدوية والعقاقير والأغذية.

أهمية الدراسة:

لقد ركزت أغلب الدراسات الأجنبية الحديثة على دراسة تجارة التوابل بين الشرق والغرب خلال العصور القديمة والوسطى والحديثة، وتأثير التوابل في مجتمعات غرب أوروبا. في حين ركزت الدراسات العربية على تجارة التوابل. أما هذه الدراسة فجاءت لتسلط الضوء على استخدامات التوابل خلال العصر الإسلامي الوسيط من القرن (1هـ - 9هـ/7م -15م). وذلك لندرة الدراسات التي تناولت التوابل من هذا الجانب، كما تبرز أهمية الدراسة في معالجتها أسئلة جديدة حول الموضوع.

مبررات الدراسة:

وقد انطلقت هذه الدراسة لتعالج أسئلة حول موضوع التوابل وهي:

1. كيف عُرفت التوابل في الثقافة العربية؟
2. كيف استخدمت التوابل في الطبخ؟
3. كيف دخلت التوابل في صناعة العطور والزينة؟
4. هل استعملت التوابل في صناعة الأدوية وللعلاج والنظافة العامة؟
5. هل ارتبط استعمال التوابل بالمكانة الاجتماعية؟

أهداف الدراسة:

تسعى هذه الدراسة إلى تحقيق الأهداف الآتية:

1. توضيح المفاهيم المتعلقة بالمصطلحات الخاصة بالتوابل وهي: الأبازير والبهار والأفاويه.
2. الكشف عن مدى معرفة العلماء في العصر الإسلامي بنباتات التوابل ومقارنتها بالوصف الحديث.
3. البحث عن القصص والحكايات التي دارت حول نباتات التوابل للوصول إلى الجانب المتخيل للتوابل في الثقافة العربية.
4. توضيح إلى أي مدى استخدمت التوابل في الطبيخ، وأنواع الأطعمة المستخدمة فيها التوابل وأنواع التوابل المستخدمة في الطعام وكمياتها.
5. بيان مدى استخدام طبقات المجتمع في العصر الإسلامي الوسيط للتوابل.
6. إبراز مدى استخدام التوابل في إنتاج أنواع العطور المركبة وفي أنواع الزينة.
7. بيان الفوائد الطبية للتوابل واستخداماتها في العلاج وفي الصحة بشكل عام.

الدراسات السابقة:

ظهرت العديد من الدراسات الحديثة باللغات الأجنبية حول التوابل، وخاصة تجارة التوابل بين الشرق والغرب خلال العصور القديمة وأوائل العصور الوسطى، والعصر الحديث وتأثير التوابل في المجتمع في غرب أوروبا . أما الدراسات العربية الحديثة فقد تناولت التوابل ضمن التجارة عامة، أما ما يخصُّ التوابل واستخداماتها فالدراسات حول الموضوع قليلة، لكن بعض الدراسات القليلة لمست جوانب من الموضوع بشكل غير مباشر وهي:

1. كزارا، فريد. **التوابل التاريخ الكوني**. ترجمة إيزميرالدا حميدان، هيئة أبو ظبي للثقافة والتراث، أبو ظبي:2010م.

هدفت دراسة فريد إلى توضيح الانتقال العالمي للتوابل عبر التاريخ، والأدوار التي لعبتها في تاريخ العالم. وقد قسم فريد الكتاب إلى خمسة فصول تناول الفصل الأول منها الحديث حول التوابل في العالم القديم، وتناول الفصل الثاني الحديث عن التوابل في العصور الوسطى في أوروبا، أما الفصل الثالث والرابع فتناولا الفترة الحديثة التي شهدت تنافساً بين الدول الأوروبية حول السيطرة على سوق التوابل، وبداية عمليات زراعة التوابل في البلاد المستكشفة. وتناول الفصل الأخير الحديث حول التوابل في القرن العشرين وحتى الوقت الحالي.

استفادت الباحثة من الفصل الأول والثاني اللذين أعطى فيهما الباحث لمحات عن تجارة التوابل وطرقها ودورها في العصور القديمة والوسطى، واستعراضه بعض من الحكايات والاعتقادات السائدة عند الأوروبيين حول التوابل، في العصور القديمة.

2. مارين، مانويلا. **أبعد من التذوق: اللون والرائحة في الطهي العربي في القرون الوسطى**. ضمن كتاب مذاق الزعتر ثقافات الطهي في الشرق الأوسط، هيئة أبو ظبي للثقافة والتراث ، أبوظبي: 2009م.

هدفت دراسة مارين إلى البحث حول كيفية إشباع الحواس الأخرى غير التذوق في أثناء عملية الأكل. وقد اختارت الباحثة كتبا أُلِّفت في دار الإسلام في فترة العصر الإسلامي الوسيط هي: كتاب الطبيخ لابن سيار الوراق البغدادي (ق4هـ/10م)، وكتاب فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان لابن رزان التجيبي الأندلسي(ق 8هـ/14م)، وكتاب كنز الفوائد في تنويع الموائد لمؤلف مجهول لتغطي هذه الكتب منطقة جغرافية وتاريخية واسعة.

قارنت مارين بين تلك الكتب الثلاث فيما يتعلق بالمواد المستخدمة في تلوين الطعام وتعطيره وتزيينه كالتوابل والأعشاب العطرية وغيرها، ومدى اهتمام الكتّاب بتعدد الألوان والزينة بين الأطباق الموجودة في الكتب الثلاثة، وتناولت علاقة الألوان والعطور بطبقات المجتمع. واستفادت الباحثة من هذا البحث الجزئية المتعلقة باستعمالات التوابل في الطعام، ومن المقارنات التي بيّنت مدى تركيز الكتب الثلاثة على استعمال التوابل في الطعام في أزمنة مختلفة وبيئات مختلفة.

3. المريخي، سيف شاهين. **تجارة العطور وصناعتها عند العرب المسلمين خلال القرنين الثالث والرابع.** المجلة العربية للعلوم الإنسانية، م24، عدد94: 2006م.

تناولت دراسة المريخي تجارة العطور واستخداماتها عند العرب منذ قبل الإسلام وحتى العصر العباسي، حيث تطرق الباحث إلى أنواع العطور، وأهم مراكز إنتاجها، وطريقة صنعها، واستخداماتها. وقد استفادت الباحثة من الدراسة تطرقها لأنواع العطور المركبة وطريقة صنعها واستخداماتها، وكذلك ذكره للتوابل التي استخدمت في إنتاج هذه العطور.

4. جميل، نينيا. **الطعام في الثقافة العربية**. رياض الريس للكتب والنشر: 1994م.

تطرقت الدراسة إلى الحديث حول أطعمة العرب المشهورة قبل الإسلام وأشربتهم المحرمة عندهم، ثم عرجت الباحثة حول تأثير الفتوحات الإسلامية على طعام العرب، وذكر الطعام في الامثال، كما تطرق إلى الطعام كمقياس اجتماعي، وذكرت الباحثة بعض من كتب الطبخ في العصر العباسي، وأهم الأطعمة والأشربة في ذلك العصر، وأشارت إلى الطعام ودوره في الصحة، كما تطرقت إلى النهم في الطعام وطرائف العرب فيه. كما تناولت الطعام في الحياة الدينية، حيث ذكرت الطعام والصوم وأثره على الصحة، والطعام في المناسبات والاحتفالات الدينية والاجتماعية الشعبية في التاريخ الحديث.

رغم أن الدراسة تناولت المواضيع باقتضاب شديد، إذ أنها تناولت العديد من المواضيع المتنوعة، إلا أن الباحثة استفادت من الدراسة تناولها لأطعمة وأشربة العرب في العصر الإسلامي، وتطرقها للطعام كمقياس اجتماعي، وتناوها للطعام والصحة في تلك الفترة.

أهم مصادر الدراسة:

1. الوراق، المظفر بن نصر بن سيار (ق4هـ/10م). كتاب الطبيخ. تحقيق: إحسان ذنون الثامري ومحمد عبدالله القدحات، دار صادر، بيروت: 2012م.

يتطرق هذا الكتاب إلى أطعمة النخبة الثرية من المجتمع الذي عاصره المؤلف، وممن سبقوه. وقد حوى الكتاب على 132 باباً تناول فيها المؤلف الحديث حول فساد الطبيخ وأدوات المطبخ، وطبائع الأطعمة والأبازير وقوى الغذاء، وما يطيب القدر من الأبزار والعطر وما يوافق الشباب والشيوخ من الأطعمة، وما يوافق المعدة العليلة من الأكل، والأكل في أوقات الفصول، وتحدث عن الحركة قبل تناول الطعام، وقد خصص92 باب لوصف الأطباق، وختم كتابه بالحديث حول آداب الطعام، ووصفات للجوارشنات وغسولات اليد وغيرها ما يطيب به الفم والجسم. وتميز كتاب الوراق عن غيره من كتب الطبيخ بحتوائه على أشعار وذكر لسبب تسمية بعض الأطباق، وبعض القصص التي تناولت صنعها.

2. مجهول . كنز الفوائد في تنويع الموائد. تحقيق مانويلا مارين وديفيد واينز، إصدار المعهد الألماني للأبحاث الشرقية، بيروت:2010م.

كتاب موسوعي حوى العديد من أطباق وأشربة أهل الشام، والعراق (وبغداد والموصل)، ومصر(أسيوط والنوبة والإسكندرية، القاهرة) والمغرب والأندلس واليمن وأواسط آسيا بالإضافة إلى أطباق جرجان وأطباق ذات أصل الفارسي. وأطباق خاصة

للمرضى، ووصفات لأنواع الطيب والعطر، وبعض الغسولات، ووصفات لحفظ بعض الفواكة والبقول.

3. الكندي، يعقوب بن إسحاق(ت:260هـ/ 873م). **الترفق في العطر**. تحقيق: سيف المريخي، وزارة الثقافة والفنون والتراث، الدوحة: 2010م.

حوى هذا الكتاب بين دفتيه على 10 أبواب هي: باب صنعة المسك، باب صنعة العنبر، باب صنعة الزعفران، باب صنعة الورس، باب صنعة الغوالي، باب آخر، باب الأدهان، باب عمل الكافور، باب صنعة السك والرامك، باب عمل التصعيدات. وقد شمل الكتاب على 111 ولأنواع مختلفة من العطر.

4. ابن الجزار، أحمد بن الجزار (ت: 369هـ/979م) .**كتاب في فنون الطيب والعطر.** تحقيق الراضي الجازي وفاروق العسلي، المجمع التونسي للعلوم والآداب والفنون، تونس: 2007م.

حوى هذا الكتاب 9 أبواب هي: باب العبائر والذرائر، باب الغوالي، باب الدهان، باب البخور، باب اللخالخ، باب الخلوقات، باب طيب الثياب، باب الأشنان. باب المسوح، واقد استعان ابن الجزار بالعديد من الكتب، ومما أخذه من العطارين، ومما صنعه بنفسه، وقد ذكر المؤلف بأنه ألف هذا الكتاب للنخبة من المجتمع الإسلامي.

5. التميمي، محمد بن أحمد (ت: 390هـ/1000م). **طيب العروس وريحان النفوس.** تحقيق لطف الله قاري، مطبعة دار الكتب والوثائق القومية، القاهرة: 2014م.

حوى الكتاب على سبع أبواب هي: باب الأدهان، باب النضوحات والميسوسن، باب تصعيد ماء الورد وماء الأفواه وماء الرياحين، باب صنعة اللخالخ المجالسية، وأعمال الصياح، باب الغِسلات المصنعة لشعور النساء، بابّ أصباغ الثياب المطيبة والمكببة والمذهبة والمرشوشة بالعنبر والذهب، باب الغسولات الغمرية وألوان المحلب وأبواب

الأشنان الحمدوني. استفادت الباحثة من الفصول الأربع الأولى التي تناول فيها المؤلف 200 وصفة في كيفية صنع العطر بمختلف أنواعه، والتي جمعها من كتب متعدده، ومما أخذه من العطارين، ومما صنعه بنفسه، كما قدم وصفات لعطور عُمِلت لبعض الخلفاء كالمأمون وشخصيات معروفه كالبرامكه.

هذا بالإضافة إلى كتب أخرى مثل كتاب التصريف لمن عجز عن التأليف للمؤلف خلف بن عباس الزهراوي (ت بعد: 404هـ /1013م)، والذي تحدث في المقالة التاسعة عشر حول عناصر الطيب، وقدم وصفات لصناعة الأدهان، والمياة العطرية، والغوالي. كتاب نهاية الأرب في فنون الأدب للنويري(ت: 733هـ/1332م)، والذي أفرد تسعة أبواب من القسم الخامس من الكتاب للطيب، تحدث فيها عن أنواع الطيب وطريقة صنعه ومكوناته معتمدا في ذلك على كتاب التميمي وكتاب الزهراوي. وكتاب الطبيخ لمؤلفه محمد بن الحسن بن محمد البغدادي المتوفي سنة (637هـ/1239م) والذي تناول فيه الأطعمة التي كانت مستعملة في عهد العباسيين. وكتاب فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان لإبن رازان التجيبي الأندلسي (ق 7هـ/14م)، الذي قدم صورة من فن الطبخ في الأندلس والمغرب في بداية عصر بني مرين، وحيث ركز مؤلفه على الأطعمة الأندلسية، وأطعمة بلاد الغرب الإسلامي، بالإضافة إلى ذكره بعض أطعمة مشرق دار الإسلام، ووصفات لغسولات. وكتاب الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب لابن العديم (ت:660هـ/1216م)، والذي تناول أطعمة لمناطق متفرقة كأطعمة بلاد المغرب الإسلامي وبلاد الشام، ومصر وغيرها، هذا بالإضافة لذكره لوصفات خاصة بالطيب وأنواع الاشنان والصابون.

منهج الدراسة ومحتوياتها.

أ- منهج الدراسة.

اعتمدت الدراسة على المنهج التاريخي القائم على النقد والتحليل والمقارنة، فضلا عن استخدام الأسلوب الكمي الإحصائي.

قُسِمَت الدراسة إلى مقدمة وتمهيد وأربعة فصول: تناول التمهيد دور التوابل، واستخداماتها في العصور القديمة وقبيل الإسلام، و تطرق الفصل الأول المعنون ماهية التوابل في الثقافة العربية الاسلامية إلى التعريف اللغوي والاصطلاحي للتوابل والأبازير والبهار والأفاوية، والمفهوم الحديث العلمي لها، كما تناول أيضا الوصف العلمي الحديث والسابق لبعض نباتات التوابل. والوصف الأسطوري لنباتات التوابل في الثقافة العربية الوسيطة. وتطرق الفصل الثاني المعنون بالتوابل والأطعمة في الحضارة الاسلامية إلى أنواع الأطعمة التي استخدمت فيها التوابل وكمية التوابل المستخدمة في الطبق الواحد، واستخدامات التوابل في الطعام، والأدوات التي توضع فيها التوابل. أما الفصل الثالث المعنون بالتوابل وصناعة العطور والزينة، فقد ركز على استخدام التوابل في أنواع العطور، وأنواع الزينة التي استخدمت فيها التوابل. وخصص الفصل الرابع المعنون بالتوابل والعلاج الفوائد الطبية لبعض نباتات التوابل، كما تطرق أيضا إلى استخدام التوابل في العلاج بالأغذية والأدوية، واستخدامها في المساحيق المستخدمة لنظافة البدن.

التمهيد:

يرجع تاريخ استخدام التوابل وتجارتها إلى عهود قديمة، حيث أشارت الكتابات القديمة في الصين وبلاد الرافدين ومصر واليونان والرومان إلى استخدام التوابل في الطعام والشراب والأدوية والعطور والطقوس الدينية[1].

لقد استُعمِلت التوابل المحلية بشكل واسع لتطييب الغذاء والشراب، إذ استخدم سكان بلاد الرافدين كلاً من الكزبرة والكمون والشبت[2] والشمرة والسماق والسذاب[3] والزعتر، واستخدم المصريون الأنيسون (اليانسون)، والكزبرة، والكمون، والشبت، النعناع، والسذاب، والزعتر، واستخدام الرومان الكمون، والكزبرة والانجذان[4]، والحلتيت[6.5]

---

[1] ـ صالح، رفيق. **التوابل**. مقالة ضمن الموسوعة العربية، م7، دمشق:2006، ص73.

[2] ـ الشَبَث: الشِبِثُ: الشِّبِثُ/ الشَّبِثُ/ سبث/ شوذ/أنيثون/أنيطة/ أنيطيون/ أسليلي: والشبث هو نبات حولي كالجزر منه بري وبستاني وهو من فصيلة الخيميات (umbelliferae)، اسمه باللغة الإنجليزية (Dill)، اسمه العلمي (Anethum graveolens). ابن القف، أبو الفرج بن موفق الدين يعقوب (ت:685هـ/1286م). **جامع الغرض في حفظ الصحة ودفع المرض**. تحقيق سامي خلف الحمارنه، وزارة الثقافة، عمّان:2010 ، ص579 ؛ الغساني، محمد بن إبراهيم (ت:1019هـ/1611م). **حديقة الأزهار في ماهية العشب والعقار**. تحقيق محمد العربي الخطابي، ج1، دار الغرب الإسلامي، بيروت:1985م، ص343 ؛ عيسى، أحمد. **معجم أسماء النبات: عربي ـ أنكليزي ـ عربي ـ لاتيني**. دار الرائد العربي، بيروت:1981م، ص17.

[3] ـ السَّذاب: عشبة النعمة وهو الفيجتن ومنه بري ومنه جبلي وبستاني، أما البري فأحد رائحة وحرافة وأكثر صفرة، يستخرج منه زيت طيارة. وهو من فصيلة السذابيات (Rutaceae) اسمه العلمي (Ruta montana)، اسمه باللغة الإنجليزية (Mauntain). ابن القف، المصدر السابق، ص567؛ الغساني، المصدر السابق، ص263 ؛ عيسى، المرجع السابق، ص159.

[4] ـ الأنْجُدان: هو شجر الحلتيت او الحنتيت أو أبو كبير، من الفصيلة الخيمية (Umbelliferae)، أوراقه كثيرة التشريم ونصلها أخضر، وهو نوعان أبيض وأسود، ومنه رومي يسمى كاشم. تصنيفه العلمي(Ferule, assafoetida L.) ، اسمه باللغة الإنجليزية (Assa- foetida). ابن القف، المصدر السابق. ص516 ، الغساني، المصدر السابق، ص16 ؛ عيسى، المرجع السابق، ص82.

[5] ـ الحِلْتيت: هو صمغ الأنجذان. ابن البيطار، عبدالله بن أحمد الأندلسي (ت: 646هـ/ 1248م). **الجامع لمفردات الأدوية والأغذية**. ج1، دار الكتب العلمية، بيروت: 1991م ؛ ص283 ؛ الاشبيلي، أبو الخير (ت:ق 5هـ/11م). **عمدة الطبيب في معرفة النبات**. تحقيق محمد العربي الخطابي، ق1، دار الغرب الإسلامي، بيروت:1995م، ص173 ؛ دياب، كوكب. **الأشجار والنباتات في لسان العرب**. دار الكتب العلمية، بيروت:2001، ص74.

[6] ـ كوفمان. كاثي ك. **الطبخ في الحضارات القديمة**. ترجمة سعيد الغانمي، مؤسسة كلمة، أبوظبي:2011م، ص39، ص68، ص 199، ص230.

أما توابل جنوب شرق آسيا والهند كالقرفة وجوزة الطيب (جوزبوا)[1] والقرنفل والفلفل فاقتصر استخدامها في العطور والأدوية والزيوت والمراهم والتحنيط، وذلك لغلاء ثمنها، حيث كانت تستورد بكميات قليلة. إذ لم تستعمل القرفة والفلفل الأسود والفلفل الطويل في الطبيخ عند الرومان والإغريق حتى نهاية القرن الرابع قبل الميلاد[2].

كما استخدمت التوابل في أفراح الرومان واليونان وأحزانهم، فقد عاد أحد أباطرة الرومان من فلسطين بإكليل من القرفة المطوقة بالذهب اللامع، ونثرت للإمبراطور نيرون طرق روما عند عودته بالزعفران، واحتكر المخزون السنوي للقرفة لإحراق جثة زوجته[3].

لقد لعب العرب دور الوسيط في عملية انتقال التوابل من شرق آسيا وجنوبها إلى الشرق الأدنى، إذ كان العرب التجار الرئيسيين الذين تاجروا بالتوابل منذ العصر القديم وحتى نهاية العصور الوسطى، وقد دخلت التوابل في حياتهم اليومية وفي الطقوس الدينية قبل الإسلام، وفي قصص العرب وأساطيرهم وأشعارهم[4].

وقد حاول الرومان عام 24 قبل الميلاد كسر الاحتكار العربي للتوابل، وذلك بمحاولة الاستيلاء على الطرق التجارية القادمة من الشرق والتي لم تكن خاضعة لهم[5].

لقد نسج التجار العرب القصص والحكايات حول التوابل لإخفاء المكان الذي تجلب منه، فزادت تلك القصص والحكايات من قيمة التوابل ورفعت من ثمنها[6]. ومن الأساطير التي نقلها هيرودتس (484- 435ق.م) حول التوابل أن الطيور هي من جلبت القرفة إلى

---

[1] - جوز بوا: هو جوز الطيب شجرة دائمة الخضرة تستعمل البذور والغلاف وهي طيبة الرائحة حريفة المذاق من فصيلة الطيبيات (Myrticaceae) ، اسمه العلمي(Myristica aromatica) ، اسمه الإنجليزي (nutmeg tree). ابن القف، المصدر السابق، ص ص536-537 ؛ الغساني، المصدر السابق، ص77 ؛ عيسى، المرجع السابق، ص122.

[2] - كزارا، المرجع السابق، ص34 ؛ كوفمان، المرجع السابق، ص230

[3] - كزارا، المرجع السابق، ص34.

[4] - جميل، المرجع السابق، ص38

[5] - كزارا، المرجع السابق، ص35

[6] - جميل، المرجع السابق، ص38، صالح، المرجع السابق، ص73.

جزيرة العرب، وأن العرب كانوا يقومون بتقطيع اللحم ويضعونه بالقرب من أعشاش تلك الطيور، وعندما تحمل تلك الطيور اللحم يتكسر العش فتسقط القرفة من أعلى الجبل. وقصة أخرى تقول بأن الطيور استعملت القرفة لبناء أعشاشها على الأشجار فكان السكان يرمون الأعشاش بالسهام لتسقط القرفة. وفي حكاية أخرى أن العرب أعتادت على لف جسمها بالكامل ماعدا العينين بالجلود لتحمي نفسها من الحيوانات ذات الأجنة التي تدافع عن أشجار السنا (القرفة). ومنها أن القرفة تنمو في الجزيرة العربية في أماكن تحرسها أفاع سامة، وعلى من يحصل على القرفة أن يقسمها ثلاثة أقسام، يأخذ قسمين ويقدم قسماً لإله الشمس كي يحميه من الأفاعي في المرات القادمة. كما وروي عن كبش القرنفل (نوع من القرنفل) أنه ينمو في جزيرة لم يدخلها تاجر او بحار، إذ أن الجان هم من يبيعونها للبحارة الذين يضعون بضاعتهم على الشاطئ وعندما يعودون في الصباح يجدون كبش القرنفل بجانب كل غرض[1]. ومن الروايات التي ظل الناس يتناقلها في أوروبا في العصور الوسطى هي أن جميع التوابل المعروضة بأسواق مصر مصدرها الفردوس الأرضي، وأن الناس يحصلون عليها برمي شباكهم بعرض النهرفي المساء بعدما ترتفع مياه النيل إلى سطح الأرض، ويسحبونها الفجر ليجدوا أصناف التوابل والأفاويه الطيبة[2].

التوابل وأثرها في التجارة العالمية في العصر الاسلامي.

لقد ساعد توسع الدولة الإسلامية في القرون الهجرية الأولى (1-3هـ/7- 9م) ازدهار الحضارة الإسلامية، وتوسع التجارة وازدهارها، وكما جعل المسلمين يلعبون دور المحتكر على التجارة خاصة تجارة التوابل، لسيطرتهم على طريق التجارة الذي كان يمُر بأراضيهم. وساهمت المراكز الطبية والمشافي والصيدليات والعطاريين في العالم الإسلامي، واتصال

---

[1] ـ كزارا، المرجع السابق، ص32.

[2] ـ هايد، سونيا. ي. في طلب التوابل. ترجمة محمد عزيز رفعت، مكتبة نهضة مصر، القاهرة: 1957م، ص14.

أوروبا بالحياة في الشرق نتيجة الحروب الصليبية، وادراكهم لخصائص التوابل المتنوعة وفوائدها المختلفة. ناهيك عن تطور الطب في أوروبا، نتيجة اتصالها بمراكز الحضارة الإسلامية في الأندلس والشمال الافريقي، كل ذلك ساهم في ازدياد الطلب على التوابل وجعلها أحد السلع المهمة في النشاط التجاري في الدولة الإسلامية[1].

وقد ساعدت سلعة التوابل في إيجاد فئة من التجار المسلمين المعرفون بالكارمية الذين تاجروا بسلعة التوابل وسلع أخرى، وكوّنوا شركة من التجار الأغنياء، توفرت لديهم المخازن الكبيرة في مراكز اليمن ومصر التجارية، وتمتعوا بحماية الدولة، كما أثّرث ثروتهم على الأسواق النقدية وعلى الأحداث السياسية، وأصبحوا التجار المسيطرين على تجارة الشرق، وحضوا بالتقدير عند ملوك المسلمين، والأمراء المسحيين الذين لجئوا لخدماتهم، بل كان الأمراء والسلاطين يقترضون منهم الأموال كلما أحتاجوا بسبب ثرائهم الفاحش[2].

شكلت التوابل مصدرا لثراء المماليك الذين احتكروا التجارة فيما بعد بسبب شدة الطلب عليها، واتخذت مصدر أساسي لميزانية واردات الدولة، فقد كانت تجلب من الموانى الهندية وتباع في القاهرة بأضعاف السعر خمس مرات مما هو عليه في الهند[3].

لقد أدى احتكار دولة المماليك لتجارة التوابل ورفعها لسعر التوابل أضعاف سعره الأصلي، إلى بحث الأوروبيين عن طرق جديده للوصول للهند ومناطق جنوب آسيا.

---

[1] ـ عثمان، شوقي عبدالقوي. **تجارة المحيط الهندي في عصر السيادة الإسلامية**. المجلس الوطني للثقافة والفنون والآداب، الكويت :1990م، ص150 ؛ العمادي، محمد حسن عبد الكريم. **التجارة وطرقها في الجزيرة العربية بعد الاسلام حتى القرن 4 هـ**. مؤسسة حمادة، أربد: 1997م. ص342 .

[2] ـ العمادي، المرجع السابق، ص342 ؛ الأشقر، محمد عبدالغني. **تجار التوابل في مصر في العصر المملوكي**. الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة: 1999م. ص ص161-163.

[3] ـ الأشقر، المرجع السابق، ص ص63-64.

واستطاعوا باكتشافهم طريق رأس الرجاء الصالح، تحويل طريق التجارة إلى رأس الرجاء الصالح، واحتكار تجارة التوابل[1].

[1] ـ الأشقر، المرجع السابق، ص 66، 420.

الفصل الأول: ماهية التوابل في الثقافة العربية الإسلامية:

1. التعريف اللغوي والاصطلاحي للتوابل والأبازير والبهار والأفاوية.
2. التوابل والأبازير في كتب الطبيخ والطب.
3. التعريف الحديث للتوابل.
4. مقارنة بين الوصف العلمي الحديث لنباتات التوابل والوصف العلمي السابق عند المسلمسن.
5. الوصف الأسطوري لنباتات التوابل في الثقافة العربية الإسلامية.

1. التعريف اللغوي والاصطلاحي للتوابل والأبازير والبهار والأفاوية.

أ- التَّوَابِل:

هناك شبه اتفاق عند اللغويين في الضبط المعجمي للتَّوابِل، فيضبط مفردها بشد التاء وفتحها وفتح الباء (التَّابَل)[1] أو بشد التاء وفتحها وكسر الباء (التَّابِل) [2]، أو بهمز الألف التَأبَل[3]، ومنهم من يفردها تَوْبَل، فيُقَال تَوْبَلْتُ القِدْر وتَبَّلتُها وتابَلْتُها[4]، ويجمع التَّابِل على تَوَابِلُ[5] وأتابل[6]، ويسمى صاحب التوابل بالتَّبَّال[7].

1 - الفراهيدي، الخليل بن أحمد(ت:170هـ/ 786م). **كتاب العين**. تحقيق مهدي مخزوم وإبراهيم السامرائي، م8، دار ومكتبة الهلال، بيروت: (د.ت)، ص124 ؛ ابن عباد، إسماعيل بن عباد القزويني (ت:385هـ/995م). **المحيط في اللغة**. تحقيق محمد حسن،ج9، عالم الكتب، بيروت:1994م، ص439 ؛ ابن سيده، علي بن إسماعيل المرسي (ت:458هـ/1066م). **المخصص**. ج1، دار صادر، بيروت:2012م، ص512 ؛ ابن منظور، محمد بن مكرم (ت:711هـ/ 1311م) .**لسان العرب**. ج3، دار لسان العرب، بيروت: 1990م، ص419 ؛ الزبيدي، محمد مرتضى الحسيني (ت:1204هـ/1789م). **تاج العروس من جواهر القاموس**. تحقيق نواف الجراح، ج2، دار صادر، بيروت:2011م، ص19.

2 - الأزهري، محمد بن احمد(ت:370هـ/981م). **تهذيب اللغة**. تحقيق يعقوب عبد النبي،ج 14، الدار المصرية للتأليف والترجمة، القاهرة:1964م، ص291 ؛ الأزدي، عبد الله بن محمد (ت:456هـ/1064م). **الماء**. تحقيق هادي حسن حمودي، ج1، وزارة التراث و الثقافة، مسقط: 1996م، ص193 ؛ ابن منظور، المصدر السابق، ج1، ص419 ؛ الزبيدي، المصدر السابق، ج2، ص19؛ البستاني، المعلم بطرس. **محيط المحيط**، مكتبة لبنان، بيروت:1987م، ص68 .

3 - ابن منظور، المصدر السابق، ج1 ص419 ؛ الزبيدي، المصدر السابق، ج2،ص19.

4 - الأزهري، المصدر السابق ، ج14، ص291 ؛ ابن منظور المصدر السابق ، ج1، ص419 .

5 - الفراهيدي، المصدر السابق ، م8، ص124 ؛ ابن عباد، المصدر السابق ، ج9، ص439 ؛ الأزهري، المصدر السابق ، ج14، ص291 ؛ ابن سيده، المصدر السابق ، ص512 ؛ ابن منظور، المصدر السابق، ج1، ص419 ؛ الزبيدي، المصدر السابق، ج2، ص19.

6 - دوزيّ، رينهارت. **تكملة المعاجم العربية**. ترجمة محمد سليم، ج2، وزارة الثقافة والفنون، بغداد:1978م، ص22.

7 - ابن عباد، المصدر السابق،ج9، ص439 ؛ الازدي، المصدر السابق ، ج1، ص193 ص439 ؛ الزبيدي، المصدر السابق ، ج2، ص19 ؛ البستاني، المرجع السابق، ص68 .

أما تعريف التَّوابِل فقد وردت في أغلب المعاجم بأبْزَارُ الطعام، والأبزَارُ ما يطيب به الطعام[1]، وفي أخرى بأنها ما يعالج به الأطعمة[2]، وجاء في معجم محيط المحيط التَّوابِل بأنها كل ما يُطيب به الغذاء من الأشياء اليابسة كالفُلْفُل والكمون وأمثالهما[3].

ب- الأَبازِيرُ:

البَزْرُ بفتح الباء وسكون الزاء، أو البِزْر بكسر الباء وسكون الزاء وهو الأفصح عند أغلب المعاجم، ويُجْمَع على أَبْزَارُ وأَبازِيرُ، والبِزْر كل حب يبذر للنبات، سواء أكان بزور البقول أوغيرها، ويطلق على الحبوب عامة، ويُعرَفُ البِزْرُ بالتَّابِل أيضا، والأَبْزَارُ ما يطيب به الطعام[4].

هناك معانٍ أخرى في العربية تأتي بمعنى الأبْزار وهي التوابِل والأَقْزاح والأَفْحاء، واحداها قَزْح وبِزْر وفَحا، ويُقال عندما توضع الأبازِيرُ في القدر بَزَّرتها وتَوبَلْتها وقَزَّحتها وفَحَّيتها[5]. واختلف اللغويون في الفرق بينهم، يقول ابن سيده في ذلك:"...الفَحَا: الأَبْزار اليابِسَة. ابن الأعرابي[6] الفحَا: ما أخضر من الأَبْزار، والدِقَّة والدُّقَّة: ما يَبِس منها، والبِزْر

---

1 ـ ابن عباد، المصدر السابق ، ج9، ص439 ؛ الأزدي، المصدر السابق ، ج1، ص193؛ الزبيدي، المصدر السابق، ج2، ص19.

2 ـ الرازي، محمد بن أبي بكر. (ت:311هـ/923م). **مختار الصحاح**. مؤسسة الحديثة للكتاب، طرابلس: (د.ت)، ص 432 ؛ الجوهري، إسماعيل بن حماد (ت:393هـ/1003م). **تاج اللغة وصحاح العربية**. تحقيق محمد نبيل طريفي وآخرون، ج6، دار الكتب العلمية، بيروت:1990م، ص148 ؛ الثعالبي، عبدالملك بن محمد بن إسماعيل (430هـ/1038م). **فقة اللغة وأسرار العربية**. تحقيق ياسين الأيوبي، المكتبة العصرية، بيروت:2000م، ص55.

3 ـ البستاني، المرجع السابق ، ص68.

4 ـ الجوهري، المصدر السابق ، ج2، ص224 ؛ الأزدي، المصدر السابق ، ج1،ص124 ؛ ابن منظور، المصدر السابق ، ج1، ص274؛ الزبيدي، المصدر السابق ، ج1، ص549 ؛ البستاني، المرجع السابق، ص68.

5 ـ ابن سيده، المصدر السابق ، ص512 ؛ الأزهري، المصدر السابق ، ج14، ص291 ؛ ابن منظور، المصدر السابق ، ج1،ص419.

6 ـ ابن الأعرابي: أبو عبدالله محمد بن زياد الأعرابي (150-231هـ/767-845م). راوية ونسابة وعلامة باللغة، من الكوفة له العديد من التصانيف والمؤلفات منها أسماء الخيل وفرسانها، تاريخ القبائل ، تفسير الأمثال وغيرها. الزركلي، خير الدين محمود محمد. **الأعلام**. ج6، دار العلم الملايين، بيروت:1986م، ص131.

يجمعهما. قال أبو علي[1]: التَّابَل: الأخضر منه، والفحَا: اليابس، والبِزْر جِنْس"[2]. أما الصفدي فيرى بأن العرب لا تفرق بين التَّوابِل والأبازِير والأَقْزاح والأَفْحاء، وإنما عامة الناس هم من يفرقون بينها يقول:" يفرق عوام الناس بينهما، والعرب لا تفرق بين التَّابِل والأبزار والقزح والفحا كله بمعنى توبلت القدر.."[3]، ويؤيد الزبيدي كلام الصفدي في أن العرب لا تفرق بين التَّوابِل والأَبازِيرُ معارضا قول النفيسي[4] الذي فرق بين البزار والتَّابِل في أن البِزار يستخدم للأشياء الرطبة واليابسة، أما التوابل لليابسة فقط[5].

ومما سبق نستطيع القول إن مصطلح الأَبـازِيرُ عـام يشمل التَّوابِل الأَقْزاح والأَفْحاء، ومما يؤكد هذا القول أيضا وضع كتب الأغذية والطبخ عنوان الفصل أو الباب باسم الأبازير، وإضـافة بعضـها اسم التوابـل بجانـب الأبـازير، كمـا فـي كتـاب الأغذيـة لابـن اسـحاق (ت:320هـ/932م) "بـاب الأبـازير"[6]، وكتـاب منـافع الأغذيـة ودفـع مضـارها للـرازي (ت:311هـ/923م) "الفصل الرابع عشر: في التوابل والأبازير التي تقع في الطبيخ والتي تستعمل بها ومعها ومنافعها ودفع مضارها والنافع والضار منها في وقت دون وقت وحال دون حال"[7]، وكتاب الطبيخ للوراق (ق4هـ/10م) " الباب الثالث: ما يطيب القدر من الأبزار

---

[1] ـ أبو علي: هو الحسن بن أحمد بن عبدالغفار الفارسي (288-377هـ/900-987م). أحد الأئمة في علم اللغة، من فارس، له العديد من المصنفات في علوم العربية والنحو والشعر منها كتاب التذكرة عشرون مجلد ، وكتاب تعاليق سيبويه جزان وجواهر النحو وغيرها. المصدر نفسه، ج2، ص179.

[2] ـ ابن سيده، المصدر السابق، ج1، ص512.

3 ـ الصفدي، خليل بن أيبك بن عبدالله (ت:764هـ/1362م). تصحيح التصحيف وتحرير التحريف. تحقيق السيد الشرقاوي، مكتبة الخانجي، القاهرة: 1987م، ص178.

[4] ـ النفيسي: هو برهان الدين نفيس بن عوض بن حكيم الكرماني (ت:842هـ/1438م). كان طبيب السلطان أولغ بك بسمرقند، له العديد من المصنفات منها شرح الأسباب والعلامات في الأمراض ومعالجاتها، وكتاب شرح أسباب العلل الظاهرة وعلامات الأمراض الباطنة، وكتاب شرح الموجز في الطب وغيرها. الزركلي، المصدر السابق، ج8، ص44.

[5] ـ الزبيدي، المصدر السابق ، ج1، ص549 ؛ البستاني، المرجع السابق ، ص39.

[6] ـ ابن إسحاق، إسحاق بن سليمان الإسرائيلي (ت:320هـ/932م). كتاب الأغذية. تحقيق محمد الصباح، مؤسسة عز الدين، بيروت:1992م، ص467.

[7] ـ الرازي، محمد بن أبي بكر(ت:311هـ/923م). منافع الأغذية ودفع مضارها. تقديم حسين حمودى، دار الكتاب العربي، دمشق: 1984م، ص216.

والعطر"[1]، وكتاب لقط المنافع في علم الطب لابن الجوزي (ت:597هـ/1221م) "الباب العشرون :في ذكر توابل الطبيخ وأبازيره"[2]، وكتاب جامع الغرض في حفظ الصحة ودفع المرض لابن القف (ت:685هـ/1286م)" الفصل الخامس والثلاثون في الأبازير"[3].

البهار:

هناك تشابه بين المعاجم اللغوية والنباتية والطبية حول معنى البَهَارُ بفتح الباء والهاء؛ فهو في المعاجم النباتية والطبية واللغوية، اسم يطلق على أي نبتٍ طيب الريح[4]، أما ماهية هذا النبات وطبيعته ففيه اختلاف، فقد كان يوجد العديد من النباتات التي أطلق عليها اسم البَهَار. فهناك من يرى بأن نبات البَهَار هو الأقحوان الأصفر[5] الذي يُعرف بعين البقر والعرار عند العرب[6]، وخبز الغراب عند عامة أهل الأندلس، يقول الأزدي:" البَهار بالفتح نبات طيب الريح وهو الأقحوان الأصفر، وهو ضرب من البابونج، ويقال له: عين البقر، ويسمى عند عامة الأندلس بخبز الغراب"[7]. كما يسمي بعض أهل الأندلس النَّرجس أيضا بالبَهار[8].

وقد جمع الإشبيلي عدداً من النباتات يُطلَقُ عليها اسم البَهار يقول:" اختلف في البَهار، فمنهم من يوقعه على نوع من البصل، ومنهم من يوقعه على نوع من الأقاحي ومنهم من

---

[1] ـ الوراق، المظفر بن نصر(ت: ق4هـ/10م). **كتاب الطبيخ**. تحقيق احسان ذنون الثامري ومحمد عبدالله القدحات، دار صادر، بيروت:2012م، ص29.

[2] ـ ابن الجوزي، عبدالرحمن بن علي(ت:597هـ/1221م). **لقط المنافع في علم الطب**. تحقيق مرزوق علي، ج1، مطبعة دار الكتب والوثائق القومية بالقاهرة، القاهرة:2011م، ص 363.

[3] ـ ابن القف، المصدر السابق، ص295.

[4] ـ الأزهري، تهذيب اللغة. ج6ص289 ؛ الأزدي، كتاب الماء،ج1، ص158؛ مجهول (ق:8هـ/14م). **مفتاح الراحة لأهل الفلاحة**. تحقيق محمد عيسى صالحية واحسان صدقي العمد، المجلس الوطني للثقافة و الفنون و الآداب، الكويت :1984م، ص321 ؛ ابن منظور، المصدر السابق ، ج1، ص371 ؛ الزبيدي، المصدر السابق ، ج1، ص732.

[5] ـ المظفر الرسولي، يوسف بن عمر (ت:694هـ/1295م). **المعتمد في الادوية المفرده**. مكتبة جزيرة الورد، المنصورة : 2004م، ص40.

[6]ـ الجوهري، المصدر السابق، ج2، ص239، الأزهري، المصدر السابق ، ج6، ص289 ؛ مجهول، مفتاح الراحة، ص321.

[7] ـ الأزدي، المصدر السابق، ج3، ص20.

8 ـ دوزي، المرجع السابق ، ج2، ص463.

يجعله نوعاً من الأغافت...... وقيل هو النرجس الأبيض"[1]. وأرجع الإشبيلي الاختلاف حول البَهار إلى أن العرب تطلق مصطلح البَهار على كل ما يبهرها، يقول:" والعرب تقول بَهار لكل شيء باهر"[2].

وجاء البُهار بضم الباء وفتح الهاء في المعاجم اللغوية على أنها وحدة للوزن[3] كان الناس يتعاملون بها في البلاد العربية والإسلامية[4]، يتراوح تقديرها ما بين 300 رطل[5] و1000 رطل[6]، وقد اختلف في أصلها، فقد قيل بأنها كلمة هندية الأصل[7]. وهذا ما أكده البيروني عند حديثه عن أوزان الهند حيث قال:"ولهم مقدار في الوزن يسمى البهار"[8]. في حين يرى بعض اللغويين بأنها قبطية الأصل[9].

ومن المعاني التي عرف بها البُهار: الحِمْل، متاع البحر، وما يُحمل على البعير[10]. وهنا يرى الأزهري بأن البُهار كلمة عربية وتعني بلغة أهل الشام ما يُحمل على البعير[11].ويقول المخزومي: البُهار: على اختلاف أصنافه من الاسقاط والسكر والحنا والزجاج الصحيح

---

[1] ـ الإشبيلي، المصدر السابق، ق1، ص117.
2 ـ المصدر نفسه، ق1، ص117.
[3] ـ الجوهري، المصدر السابق، ج2، ص239 ؛ الأزهري، المصدر السابق ، ج6، ص288 ؛ الصفدي، المصدر السابق ، ص37 ؛ ابن منظور، المصدر السابق ، ج1، ص371 ؛ الزبيدي، المصدر السابق ، ج1، ص ص 732- 733 ؛ البستاني، المرجع السابق، ص57.
[4] ـ فاخوري، محمود وآخرون. **موسوعة وحدات القياس العربية والإسلامية**. مكتبة لبنان، بيروت:2002م، ص181.
[5] ـ الرطل: وحدة للوزن والكيل كان الناس يتعاملون بها في البلاد الإسلامية. لم يكن للرطل وزن ثابت، فرطل بغداد من القرن 1-9 هـ يساوي 128درهم أي 407.5غرام، وفي مصر(القاهرة) من القرن5-10هـ يساوي 144درهم أي 458.4غرام. وفي الأندلس (إشبيلية) في القرن 6هـ فيساوي 160درهم أي 509.4غرام. فاخوري، المرجع السابق، ص ص 390-395
[6] ـ فاخوري، المرجع السابق، ص182.
[7] ـ كوتون. بهار. **مقالة ضمن دائرة المعارف الإسلامية**. م8، دار المعرفة، بيروت:1980م، ص224.
[8] ـ البيروني، محمد بن احمد (ت:430هـ/ 1038م). **تحقيق ما للهند من مقولة مقبولة في العقل أو مرذولة**. مطبعة دائرة المعارف العثمانية بحيدر اباد الركن الهندي، حيدر أباد:1958م، ص128.
[9] ـ الجوهري، المصدر السابق ، ج2، ص239 ؛ الأزهري، المصدر السابق ، ج6، ص288 ؛ ابن منظور، المصدر السابق ، ج1، ص371 ؛ الزبيدي، المصدر السابق ، ج1، ص732.
[10] ـ الجوهري، المصدر السابق ، ج2، ص239 ؛ الأزهري، المصدر السابق ، ج6، ص288 ؛ الصفدي، المصدر السابق ، ص37 ؛ ابن منظور، المصدر السابق ، ج1، ص371 ؛ الزبيدي، المصدر السابق ، ج1، ص ص 732- 733 ؛ البستاني، المرجع السابق، ص57.
[11] ـ الأزهريالمصدر السابق، ج6، ص288.

والمكسور وما يجري مجرى ذلك يؤخذ عن كل ما يصدر للتجار الواردين إلى الخمس بالبضائع والحرير والذهب والفضة وسائر الأصناف على اختلافها"[1].

كما ورد عند كل من القلقشندي وابن المجاور والمقريزي وبدر الدين العيني مصطلح البهار بمعنى التوابل، يقول القلقشندي (ت:821هـ/1418م) عند حديثه عن أرباب الوظائف الديوانية: " الوظيفة الثالثة عشر: نظر البَهار والكارميّ. وموضوعها التحدث على واصل التجار الكارميّة[2] من اليمن من أصناف البَهار وأنواع المتجر، وهي وظيفة جليلة تارة تضاف إلى الوزارة وتجعل تبعا لها وتارة تضاف إلى الخاص وتجعل تبعا لها وتارة تنفرد عنهما بحسب ما يراه السلطان"[3]، ويقول ابن المجاور:" وإن كان من بضائع البهار يوزن بالقبان[4]"[5]. ويقول المقريزي:"قدمت هدية الملك الأشرف ... وسبعمائة رطل من الحرير ومن البهار ... وغير ذلك من تحف اليمن والهند"[6] وذكر أيضا في كتاب المواعظ:" حتى إن كانت أحمال البُهار كالقِرْفَة والفُلْفُل ونحو ذلك لتوجد ملقاة.."[7]. كما ذكر بدر الدين العيني البهار بمعنى التوابل يقول:" وصل رسول الملك المؤيد صاحب اليمن ومعه الهدية الثمينة من

---

[1] ـ المخزومي، علي بن عثمان. **كتاب المنهاج في علم خراج مصر**. تحقيق كلود كاهن، ملحق حوليات إسلامية، العدد8، القاهرة:1986م، ص17.

[2] ـ اسم يطلق على مجموعة من التجار المسلمين ظهروا في أيام الدولتين الأيوبية والمملوكية، ويشتغلون بتجارة التوابل والاحجار الكريمة والعقاقير الطبية والعطور والبخور ومواد الصباغة، والاحجار الكريمة وغيرها من البضائع. للمزيد أنظر: صبحي، لبيب. الكارمية. **موجز دائرة المعارف الإسلامية**. ج27، مركز الشارقة للإبداع الفكري، الشارقة:1998م، ص8489 ؛ الأشقر، المرجع السابق، ص21، ص253.

[3] ـ القلقشندي، أحمد بن علي بن أحمد الفزاري (ت:821هـ/1418م). **صبح الاعشى في صناعة الانشاء**. ج4، دار الكتب العلمية، بيروت: 1987م، ص33.

[4] ـ القَبَّان: ويعرف ايضا بالقَفَّان، وهو نوع من أنواع الموازين المستعملة عند الرومان وقد انتقل بعدها إلى العرب، وكان يعرف عندهم بالقبان الروماني. ابن منظور، محمد بن مكرم (ت:711هـ/ 1311م). **لسان العرب**، عبدالله علي الكبير وآخرون، ج5، دار المعارف، بيروت: ص3523 ؛ الجلاد، محمد وليد. **الميزان والقبان**. مقالة في الموسوعة العربية، م20، الجمهورية العربية السورية، دمشق:2006م، ص229.

[5] ـ ابن المجاور، (ت: ق7هـ/13م). **صفة بلاد اليمن ومكة وبعض الحجاز المسمى تاريخ المستبصر**. تحقيق ممدوح حسن، مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة: 1996م، ص158.

[6] ـ المقريزي، أحمد بن علي بن عبدالقادر(ت:845هـ/1441م). **السلوك لمعرفة دول الملوك**. تحقيق محمد عبدالقادر، ج5، دار الكتب العلمية، بيروت:1997م، ص397

[7] ـ المقريزي، أحمد بن علي بن عبدالقادر(ت:845هـ/1441م). **المواعظ والاعتبار بذكر الخطط والاثار**. تحقيق: أيمن فؤاد سيد، ج1، مؤسسة الفرقان للتراث الإسلامي، لندن:2002م، ص 550.

البهار"[1]. وأورد شيخ الربوة مصطلح البهار بكتابه بمعنى التوابل يقول:" وببلادهم غالب الأفاوية والبهار"[2]

يتضح مما سبق وجود عدة معانٍ للبَهار والبُهَار أولهما عربي كان في بداية الأمر يطلق على النبات الذي يبهر الناس ويعجبهم، والآخر بُهار مصطلح أدخل على اللغة العربية بمعناه الأصلي وهي وحدة وزن، ونظرا لتلازم البهار التوابل كوحدة الوزن استخدمت لوزن التوابل، أخذ البهار هذا المعنى وعرف بعد ذلك في بعض المناطق بالتابل.

الأفَاوِيه:

مفردها فوهُ وتجمع على أَفْواهُ وأفَاوِيهُ[3] وأَفَاوِه[4]. وقد عرفتها بعض معاجم اللغة على أنها في ما يُعالَج به الطِّيب[5]، وقيل أيضا بأنها ما أعد للطيب من الرياحين[6].

جمع الزهراوي في كتابه التصريف لمن عجز عن التأليف عناصر الطيب[7] ثم تحدث

---

[1] ـ العيني، محمود بن أحمد (855هـ/1451م). **عقد الجمان في تاريخ أهل الزمان**. تحقيق محمد محمد أمين، ج4، دار الكتب والوثائق القومية، القاهرة:2010، ص377.

[2] ـ الدمشقي، محمد بن أبي طالب (727هـ/1327م). **نخبة الدهر في عجائب البر والبحر**. تحقيق غسان داود وآخرون، دار العرب، دمشق: 2013م، ص218.

[3] ـ الجوهري، المصدر السابق، ج6، ص148 ؛ الرازي، مختار الصحاح، ص432 ؛ دياب، المرجع السابق، ص26.

[4]ـ الزهري، محمد بن أبي بكر(6هـ/10م). **كتاب الجغرافيا**. تحقيق محمد حاج صادق، مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة: (د.ت) ص13.

[5] ـ الرازي، مختار الصحاح ، ص432 ؛ الجوهري، المصدر السابق، ج6، ص148 ؛ الثعالبي، المصدر السابق، ص55 ؛ ابن منظور، لسان العرب، ج5، ص3495؛ دياب، المرجع السابق، ص26.

[6] ـ ابن منظور، لسان العرب، ج5، ص3495.

[7] ـ العَنْبر، المِسك، الكافور، والقرنفل، وقرفة القرنفل، والسنبل، والسليخة، وجوز بواء، والبسباسة، والقاقلة الكبيرة، والكبابة، والهرنوة، والإقلنجة، والفاغرة، والصندل، والبنك، والسك، وقصب الذريرة، والمحلب، والأشنان، وأظفار الطيب، والزرب، والسعدى، والقسط، والميعة، اليابسة والسائلة، واللبنى، واللاذن، وضرو اليمن، والزعفران، والورس، والأشنة، ونوار الآس وورقه، وماء الورد، وماء الصندل، وماء المسك، وماء الكافور، وماء السرو، وماء الزعفران، وماء القرنفل، وماء التفاح، وماء نوار الآس، وبعر الغزال، والحبق القرنفلي، والنمام، والياسمين، والخيري، والنسرين، والمصطكي، واللبان، ودهن البلسان، عود البلسان، السادوران، ورجل الحمامة، والسندروس، والقطران، والمرتك، والشمع، وقشور الفستق المحرقة، وقشور التفاح وقشور الأترج أنظر: الخطابي، محمد العربي. **الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي مدخل ونصوص**. دار الغرب الإسلامي، بيروت: 1990، ص275.

عن تجنيس الأفاويه وهي : العَنْبر، المِسك، الكافــور، والقَرَنْفُل، وقرفة القرنفــل، السُّنْبُل[1]، والسليخة[2]، وجوزبوا، والبَسْباسة [3]، والقاقلة[4]، والكبابة[5]، والهرنوة[6]، والإفلنجة[7]، والفاغرة[8]،

---

[1] ـ السُّنْبُل: هو الخزام منه أنواع الهندي وهو سنبل الطيب أو سنبل العصافيري، وهو نبات طيب الرائحة يجلب من الهند، من الفصيلة الزنبقية (valerianaceae)، اسمه باللغة الإنجليزية (Nard) ؛ اسمه العلمي(Nardostachys jatamansi). الغساني، المصدر السابق، ص277 ؛ عيسى، المرجع السابق، ص123

[2] ـ السليخة: هي نوع من أنواع القرفة من الفصيلة الغارية (Lauraceae)، اسمه العلمي (Cinnmomum cassia)، واسمه باللغة الإنجليزية (cassia). الغساني، المصدر السابق، ص280 ؛ عيسى، المرجع السابق، ص49.

[3] ـ بَسْباسة: قشر ثمرة جوز الطيب، فصيلة الآسيات(Myrticaceae) ، اسمه باللغة الإنجليزية (Nutmeg-tree)، اسمه العلمي (Myristica Fragrans). الغساني، ص63 ؛ ابن الجزار، احمد بن الجزار (ت: 369هـ/979م) .كتاب في فنون الطيب والعطر. تحقيق الراضي الجازي وفاروق العسلي، المجمع التونسي للعلوم والآداب والفنون، تونس: 2007. ص132 ؛ عيسى، المرجع السابق، ص122

[4] ـ القاقلة: هال/ هيل/ الحبهان/ هيل بوا/ خير بوا: نبات من الفصيلة الزنجبيلية(Zingiberaceae) ، اسمه باللغة الإنجليزية (Cardamom)، اسمه العلمي (Elettaria cardamomum). ابن الجزار، المصدر السابق، ص141 ؛ عيسى، المرجع السابق،74.

[5] ـ الكَبَابة: تصنيفه: يعرف حب العروس، شجرته دائمة الخضرة وورقه بسيط أملس لماع، زهره أحادي الجنس، أغصانه طويلة السنبلة، وثمرته كروية حمراء اللون، تجمع قبل النضج كالفلفل. هو من فصيلة الفلفليات (Piperaceae) ، اسمه باللغة الإنجليزية (Piper Cubeba)، اسمه العلمي (Cubeb papper). الغساني، ص155 ؛ ابن القف، المصدر السابق، ص 611 ؛ عيسى، المرجع السابق، ص141.

[6] ـ هرنوة:ثمرة شجرة العود، وشجره يشبه الفلفل الهندي، لونه أصفر ورائحته عطرة. من فصيلة القرنيات (Leguminosae) ، اسمه باللغة الإنجليزية(Agalloche)، اسمه العلمي (Aloexylon agallochum). الغساني، المصدر السابق ص95 ؛ ابن الجزار، المصدر السابق، ص148 ؛ عيسى، المرجع السابق، ص15.

[7] ـ الفلنجة /أفَلَنْجَة: هي الكبابة الصغيرة الحب وقد مر ذكر الكبابة. ابن الجزار، المصدر السابق، ص131 ؛ عيسى، المرجع السابق ص141.

[8] ـ الفاغرة: نبات عطري قابض، حبه يشبه الحمص في جوفه حبا أسود. تصنيفه: الفصيلة السذابية (Rutaceae) ، اسمه باللغة الإنجليزية (Xanthoxylon avicennae D.C.)، اسمه العلمي (Elettaria cardamomum). ابن الجزار، المصدر السابق، ص140؛ ابن القف، المصدر السابق، ص597 ؛ عيسى، المرجع السابق، ص191

والصندل، والبنك[1]، والسك[2]، وقصب الذريرة[3]، والمَحْلَب[4]، والأُشْنان[5]، والزَّرْنَب[6]، والسُّعْدَى [7]، والقُسْط[8]، والميعة[9] اليابسة والسائلة، واللبنى[10]، اللاذن[11]، ضرو اليمن[12]،

---

[1] ـ البنك: هو لحى نبات أم غيلان، طيب الرائحة، من الفصيلة البقولية (Legumineuses) ، اسمه باللغة الإنجليزية (Acacia gommier)، اسمه العلمي (A. gummifera Willd). ابن الجزار، المصدر السابق، ص132 ؛ عيسى، المرجع السابق، ص2.

[2] ـ السك: عطر يحضر من المسك والرامك وغيره، سيمر ذكره في فصل التوابل والعطور والزينة.

[3] ـ قصب الذريرة: عشب جذر مائي ، أحمر اللون عطري الرائحة، يستخدم في الطب وصناعة العطر، من فصيلة القلقسيات (Acore odorant) اسمه باللغة الإنجليزية (Acore odorant)، اسمه العلمي (Acorus calamus). الغساني، المصدر السابق، ص239 ؛ ابن القف، المصدر السابق. ص604 ؛ عيسى، المرجع السابق، ص5.

[4]ـ المحلب: شجر طيب الرائحة مَر الطعم، أجود حبه الأبيض الممتلئ، من فصيلة الورديات(Rosaceae)، اسمه باللغة الإنجليزية(Perfumed) cherry,Cerisier mahaleb)، اسمه العلمي (Prunus mahaleb). الغساني، المصدر السابق ص176 ؛ عيسى، المرجع السابق، ص149.

[5] ـ أشنان: نبات أشهب اللون أغبر مائل إلى الحمرة، رقيق الساق، دقيق الورق، زهره أبيض مائل إلى الحمرة، يستخدم في تغسيل الثياب والأيدي، من الفصيلة السرمقيات (Chenopodiaceae) ، اسمه باللغة الإنجليزية (Salt- wort , Kali)، اسمه العلمي (Sounde, Kali). الغساني، المصدر السابق، ص33 ؛ عيسى، المرجع السابق، ص22، ص161.

[6] ـ الزَّرْنَب: الزرنب: نبات طيب الرائحة من الفصيلة الخيمية، له عدة مسميات منها رجل الجراد/ ورجل الغراب، وبقر الوحش وسميلقس وشجر الفشاغ، وهو من أنواع الزعفران تصنيفه: الفصيلة الزنجبيليات (Zingiberaceae) ، اسمه باللغة الإنجليزية (Curcuma Zedoaria)، اسمه العلمي (Zedoary, setwall). ابن القف. المصدر السابق. ص562 ؛ عيسى، المرجع السابق، ص63.

[7] ـ السُّعْدَى: منه ريحان القصارى والعطري كالبخور، ومنه الغذائي المأكول. من فصيلة السعديات (Cyperaceae) ، اسمه العلمي(Cyoerus) ، اسمه باللغة الإنجليزية (Galingale). الغساني، المصدر السابق، ص264 ؛ عيسى، المرجع السابق، ص66.

8 ـ القُسْط: الكشط/ الكسط/عود هندي منه الأسود الحلو والأبيض العربي، يتداوى ويتبخر به، طيب الريح تصنيفه: نبات من الفصيلة الزنجبيلية(Zingiberaceae) ، اسمه باللغة الإنجليزية (Costus, Costus arabicus)، اسمه العلمي (Costus arabicus L.) .الدمياطي، محمود مصطفى. **معجم أسماء النبات الوارده في تاج العروس للزبيدي**. الدار المصرية للتأليف والترجمة، القاهرة:1965م، ص125؛ ابن الجزار، المصدر السابق، ص141 ؛ عيسى، المرجع السابق، ص58.

[9] ـ الميعة: شجرة أوراقها متعاقبة معنقة بيضية وأزهارها خنثوية أبطية صفراء، تحوي صمغا راتنجيا يستعمل في تثبيت العطور، الفصيلة الاصطركيات (Styraceae) ، اسمه باللغة الإنجليزية (Liquid amber, Styrax Liquide)، اسمه العلمي (Styrax officinalis). ابن القف. المصدر السابق. ص630 ؛ ابن الجزار، المصدر السابق، ص146؛ عيسى، المرجع السابق، ص175.

[10] ـ لُبْنَى: صمغ شجرة الميعة، وقيل هو الميعة اليابسة: الفصيلة الاصطركيات (Styraceae) ، اسمه باللغة الإنجليزية (Storax)، اسمه العلمي (Styrax officinalis). ؛ ابن الجزار، المصدر السابق، ص144، التميمي، ص86 ؛ ص175 ؛ عيسى، المرجع السابق، ص175.

[11] ـ اللاذن: القريضة العنبرية/ القرية اللاذنية/ لينيوس/ شقواص أو قستوس لادن، شجر تفرز أوراقه مادة راتنجية صمغية تسمى اللادن، يتم جمعه بتمشيط الماشية التي ترعى هذه الشجرة وتتصق بصوفها هذه المادة: تصنيفه: الفصيلة القريضية (Cistaceae) ، اسمه باللغة الإنجليزية (Ladanum)، اسمه العلمي (Cistus landaniferus) .ابن القف، المصدر السابق، ص618، عيسى، المرجع السابق، ص50.

[12] ـ الضرو: هو البُطْم البري، صمغه طيب الرائحة، يستخرج منه زيت للإنارة: من فصيلة البطيميات (Anacardiaceae)، اسمه باللغة الإنجليزية (turpentine- tree)، اسمه العلمي (Pistacia terebinthus). الغساني، المصدر السابق، ص62؛ ابن القف، المصدر السابق، ص585 ؛ عيسى، المرجع السابق، ص141.

والزعفران، والورس، والأشنة[1].[2]

كما ورد مصطلح الأفاويه في كتب الأغذية، يقول ابن نفيس:"جميع الأطعمة التي توافقها أفاويه الطيب كالمسك والعنبر والعود والقرنفل والدراصيني[3] والقرفة والسنبل"[4].

وورد مصطلح الأفاويه أيضا بكثرة في وصفات الأطباق بكتب الطبيخ[5] بجانب الأبازير والتوابل، فقد استخدمت الأفاويه لتعطير الطعام، وإضفاء نكهة وطعم له، يقول صاحب كنز الفوائد في وصفة طبق لقمة القاضي:"ويجعل فيه ما يعطره من الأفاوه مثل الجوزة والكبابة والقرنفل والزعفران والمسك والعود"[6]. ويقول في وصفه لصنع جوارش[7] الجزر :" ويخلط معه الأفواه وهي دار فلفل والفلفل، وزنجبيل، وهال، وقرفة، وكبابة، وسنبل، وبسباسة، وخولنجان، وعود، وزعفران، ومسك"[8].

[1] ـ أشنة: نباتات خيطية تتعلق وتنمو على أشجار البلوط والصنوبر والأحجار والصخور، الفصيلة الأشنيات (Usneae) ، اسمه باللغة الإنجليزية (Usneae, Lichen fleuri)، اسمه العلمي (Muscus arboreus). ابن القف، المصدر السابق، ص ص509 ؛ ابن الجزار، المصدر السابق ص130 ؛ الغساني، المصدر السابق ص40 ؛ عيسى، المرجع السابق، ص141.

[2] ـ الخطابي، المرجع السابق، ص275.

[3] ـ الدارصيني: سميت القرفة سابقا بالدارصيني ومنها أنواع. للمزيد حول الدارصيني انظر صفحة ص 33 من الفصل الأول.

[4] ـ ابن نفيس، علي بن أبي الحزم(687هـ/1288م) .**المختار من الأغذية**. تحقيق يوسف زيدان، نهضة مصر، الإسكندرية:2008، ص67.

[5] ـ الوراق، المصدر السابق، ص483، ص431 ؛ البغدادي، محمد بن الحسن (ت: 639هـ/1240م). **الطبيخ**. دار الكتاب الجديد، بيروت: 1984م، ص127-129 ؛ التجيبي. **فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان**. تحقيق محمد شقرون، دار الغرب الإسلامي، الرباط:1984، ص ص64-68 ؛ ابن العديم، عمر بن أحمد (ت:660هـ/1216م). **الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب**. تحقيق سلمى محجوب وآخرون، ج2، مطبعة جامعة حلب، حلب:1986م، ص651،652 ؛ مجهول . **كنز الفوائد في تنويع الموائد**. تحقيق مانويلا مارين وديفيد واينز، إصدار المعهد الألماني للأبحاث الشرقية، بيروت:2010م، ص110، ص128-129.

[6] ـ مجهول، كنز الفوائد، ص110.

[7] ـ الجوارش: أو جَوارِشن أو جوارشنات مفردها جرشن، وهي كلمة فارسية تعني الدواء الهاضم، تكون على شكل معجون تساعد على تقوي المعدة وتهضم الطعام. والفرق بينها وبين المعجون هو أن المعجون قد يكون مر وحلو ومنتن، اما الجوارشن فهي حلوّة طيبة الرائحة. السمرقندي، محمد بن بهرام القلانسي (ت: 560هـ/1165م). **أقرباذين القلانسي**. تحقيق محمد زهير البابا، معهد التراث العلمي بجامعة حلب، حلب: 1983م، ص53 ؛ ابن القف، المصدر السابق. ص536 ؛ ابن منظور، المصدر السابق، ج1، ص422.

[8] ـ مجهول، كنز الفوائد، ص141.

وذكر مصطلح الأفاويه بكثرة أيضا في وصفات العطور بكتب العطر ككتاب الترفق في العطر[1]، وكتاب طيب العروس وريحان النفوس[2]، وقد أورد ابن الجزار في كتابه كتاب في فنون الطيب والعطر قائمة بالأفاويه المستخدمة في العطر تشابه قائمة الزهراوي السابقة[3].

ورد في دائرة المعارف الإسلامية تعريف الأفاويه بأنها توابل ذات مواد عطرية تضاف إلى الطعام والمشروبات لإضفاء نكهة طيبة وتسهيل الهضم، وتتميز هذه التوابل باحتوائها على زيوت طيارة[4].

يتضح مما سبق أن الأفاويه عبارة عن مواد نباتية أو حيوانية، وتحتوي على زيوت عطرية، تستخدم لتطييب الأشياء سواء أكان طعاما أم شرابا، وفي صناعة العطر والأدوية والنظافة الشخصية وغيرها. وتدخل من ضمن الأفاويه بعض التوابل كالكبابة، والقرنفل، والزعفران، والدارفلفل، والفلفل، والزنجبيل، والهال والقرفة، والسنبل ، والخولنجان[5]، والجوزبوا، وقرفة القرنفل، والسليخة ، والبسباسة، والقاقلة.

---

[1] ـ الكندي، يعقوب بن إسحاق(ت:260هـ/ 873م). __الترفق في العطر__. تحقيق سيف المريخي، وزارة الثقافة والفنون والتراث، الدوحة: 2010م، ص60.

[2] ـ التميمي، محمد بن أحمد (ت: 390هـ/1000م). __طيب العروس وريحان النفوس__. تحقيق لطف الله قاري، مطبعة دار الكتب والوثائق القومية، القاهرة: 2014م، ص43.

[3] ـ ابن الجزار، المصدر السابق، ص ص44-45.

[4] – Dietrich ,A .Afawih. __The Encyclopedia of Islam__. Edited by: C.E Bosworth and others, volume XII supplement, new edition, E, J. Brill, Leiden, 2004, p42.

[5] ـ خولنجان: منه كبير الأوراق حمراء اللون، وصغير صيني، لونه أصفر ورائحته كافورية يستخرج منه زيت طيار حريف تصنيفه: من الفصيلة الزنجبيلية (Zingiberaceae)، اسمه باللغة الإنجليزية (Alpinia)، اسمه العلمي (Alpinia Galanga or officinalis galangal). ابن القف، المصدر السابق، ص548 ؛ عيسى، المرجع السابق، ص15.

2. التوابل والأبازير في كتب الطبيخ والطب.

لم تعطِ المعاجم اللغوية والنباتية والطبية التي دونت في الفترة الإسلامية تعريفاً لمفهوم التابل أو البزار خلال تلك الفترة، لكن بعضها أورد قوائم بأسماء بعض التوابل والأبازير كما يوضحه الجدول الآتي:

اسم الكتاب والمؤلف	كتاب الأغنية للإسرائيلي.	منافع الأغذية ودفع مضارها للرازي	الطبيخ للوراق	لقط المنافع في علم الطب لابن الجوزي.	جامع الغرض في حفظ الصحة ودفع المرض لابن القف	كنز الفوائد في تنويع الموائد	الدرة البهية في منافع الأبدان الإنسانية[1]
أسماء التوابل والأبازير في الكتاب	باب الأبازير	الفصل 14: في التوابل والابازير الطعام	باب ذكر ما يطيب به القدر من الأبزار والعطر	الباب 20: في ذكر توابل الطبيخ وأبازيره	الفصل الخامس والثلاثون في الأبازير	مقدمة المؤلف	التوابل طبائعها ومضارها ومنافعها
	الكسبرة	الملح	من الأبازير: الفلفل	الكراويا	دارصيني	الكسفرة	الكمون
	الكسبرة البرية	الخل	الكزبرة اليابسة	الكمون	زنجبيل	الكراويا	اليئسون
	الكسبرة (البروشياو شيا) الجبار وشعر الغول	المري	الكمون	الدارصيني	الفلفل	الكمون	الشونيز
	السذاب	الفلفل	الكروي	الشبث	كسفرة	الدارصيني	مصطكي
	الكمون	الدارفلفل	الزنجبيل	الكزبرة الرطبه	كمون	مصطكا	السمسم
	الكمون الأسود (الشونيز)	الدارصيني وقرفته	الدارفلفل	الصعتر	كراويا	فلفل	خشخاش
	الشبث	قرفة	الكاشم	الخردل	مصطكي	الزنجبيل	القرطم
	الكرويا	الخولنجان	الحلتيت	الرازيانج			شهندانج
	الكرويا البري (القرينقار او	الكزبرة اليابسة	الانجدان	الفلفل			

---

[1] ـ ابن البيطار، عبدالله بن أحمد الأندلسي (ت: 646هـ/ 1248م). **الدرة البهية في منافع الأبدان الإنسانية**. دار الأفاق العربية، القاهرة:2003م، ص ص167-168.

	القرطمانا)						
	الفلفل والدار قلفل	الكرويا	الملح	الدارقلفل			
	الزنجبيل	الكمون	الخل	الانجدان			
	الزنجبيل البستاني (الراسن)	الصعتر	الماء حصرم	القرع			
	الدارصيني	الانجدان	المحروت.	السماق			
	القرنفل	الكاشم	المري	الزعفران			
	القاقلة		الدارصيني	الملح			
	السنبل		الخولنجان	اللوز الحلو			
	الساذج			اللوز المر			
	الدارشيغان			الجوز			
	الزعفران			البندق			
	المصطكى			الحصرم			
	السليخة			الزيت			
	الكاشمة			الزيتون			
	الساليوس			الخل			
	الانجذان			الباذنجان			
	الحلثيت			الكمأ			
	المحروت			البصل			
	الاشترغار (شوك الجمال)			الثوم			
	الخردل			المري			
	السماق			الجزر			
	الخل			القرطم			
	المري						
	السمك المملح (المانون)						
	الملح		-				
	زهرة الملح						
	البورق						

يتضح من خلال الجدول وجود تشابه في قوائم التوابل عند ابن إسحاق والرازي وابن القف، فقائمة التوابل عند الرازي وابن القف هي نفسها عند ابن إسحاق مع وجود أسماء إضافية للتوابل ذكرها ابن إسحاق.

اختلف الوراق عن ابن إسحاق في جعل كل من الزعفران، والدراصيني والقرنفل والقاقلة والسنبل والمصطكى والخلنجان، في قائمة العطر الذي يستخدم لتطييب الطعام والقدر[1]، وذكر ابن القف كلاً من الخولنجان ودار فلفل والزعفران والسنبل والقرنفل والقاقلة ضمن أنواع الطيب[2]. كما اختلف الوراق عن ابن إسحاق في جعله الزيت من التوابل، وجعل المرئ[3] من الكوامخ[4].

أما ابن الجوزي فقد اختلف عن المؤلفين السابقين في اعتبار كل من القرع والثوم والبصل والباذنجان والجزر، الكمأ والصعتر والسذاب من التوابل، في حين جعلها كل من الوراق[5] وابن إسحاق[6] والرازي[7] وابن القف[8] من ضمن البقول، سوى السذاب الذي جعله ابن إسحاق من التوابل.

يتضح لنا مما سبق أن مفهوم التوابل سابقا لم يقتصر على النباتات فقط فليس كل التوابل التي ذكرت من النباتات كالملح والخل والزيت والمرئ وغيرها، كما دخلت بعض البقول ضمن التوابل.

---

1 ـ الوراق، المصدر السابق، ص28.
2 ـ ابن القف، المصدر السابق ، ص ص 412-419.
3 ـ المرئ: هو إدام كالكامخ يؤتدم به. وهو خبز دقيق أو لحم مملح مع خل، أو يعمل من السمك المملح.المصدر نفسه، ص625
4 ـ الكامخ (المخلل): كلمة معربة فارسية الأصل، والكوامخ ما ربى بالحوامض كالخل ونحو. وقيل هو ما يؤتدم به من المخللات والمري واللحم. البغدادي، المصدر السابق، ص31 ؛ الوراق، المصدر السابق، ص5 ، ابن القف، المصدر السابق، ص610.
5 ـ الوراق، المصدر السابق ، ص29.
6 ـ ابن إسحاق، المصدر السابق ، ص359، ص389، ص418، ص458، ص444، 446، ص455.
7 ـ الرازي، منافع الأغذية، ص ص198- 212.
8 ـ ابن القف، المصدر السابق ، ص ص 349- 358.

3. التعريف الحديث للتوابل:

عرف رفيق صالح في الموسوعة العربية التوابل بأنها أجزاء نباتية مجففه مثل (الجذامير، والبصلات، واللحاء، والبراعم الزهرة، والمياسم، والثمار، والبذور، والأوراق) تحتوي على مكونات عطرية وحادة وأخرى مرغوبة. تضيف نكهة أو رائحة أو حدة للطعم مما يفتح الشهية ويقوي المذاق"[1]، وذكرت الموسوعة البريطانية تعريفاً مشابهاً للتوابل (spices) فهي أجزاء مجففة لنباتات مختلفة تتميز بمواد عطرية ولاذعة أو مرغوبة وغير ذلك[2]. ويتشابه تعريف جمعية التوابل الأمريكية مع التعريفات السابقة، فالتوابل عندها أي منتج نباتي مجفف يستخدم لأغراض البهار. أما منظمة المعايير العالمية (ISO) ومنظمة إدارة الغذاء والدواء (FDA) فلم يقتصر تعريفهما على الأجزاء المجففه للنباتات فالبصل والثوم عندهما من التوابل وقد عرفوا التوابل على أنها منتج نباتي أو مجمعة من الأخلاط النباتية تستخدم لإضفاء نكهة ورائحة على الطعام[3].

وعرَّف فريد كزارا التابل على أنه الجزء العطر من نبتة استوائية، سواء أكان في جذورها أم لحائها أم زهرتها أم بذرتها. وقد فرق كزارا بين الأعشاب والتوابل فالعشبة نبات لا يملك جذعا ويموت في نهاية كل موسم زراعي، وتستخدم كمنكهات من أوراقها[4].

نظرا لدقة وشمولية المفهوم الحديث للتوابل ووجود اتفاق بين الموسوعة العربية والبريطانية و جمعية التوابل الأمريكية وتعريف فريد كزارا التابل فإن الباحثه ستعتمد على المفهوم الحديث للتوابل في بحثها.

---

1 - صالح، المرجع السابق، ص73.

2- The New Encyclopaedia Britannica. Volume11, Encyclopaedia Britannica,Inc, Chicago:2010,p93.

3 - Raghavan, Susheela. Spices, Seasonings, and Flavorings .2nd ed, CRC Press, Boca Raton, Fla: 2007,pp55-56.

4 - كزارا، المرجع السابق، ص ص 10-11.

2. مقارنة بين الوصف العلمي الحديث لنباتات التوابل والوصف العلمي السابق عند المسلمين.

اهتم العرب بدارسة النباتات والأشجار وقدموا أوصافاً لكثير من النباتات ومنافعها، سواء الموجودة في بلادهم أو المجلوبة من الأقطار البعيدة وسنكتفي بذكر كل من الفلفل الأسود والقرفة والقرنفل، والكمون ومقارنتها بالوصف الحديث.

الفُلْفُل الأسود:

هو من فصيلة الفِلْفِلِّية (piperaceae)، واسمه العلمي (piper nigrum)، أما اسمه باللغة الإنجليزية فهو (pepper , black pepper)[1].

هناك تشابه في وصف كل من ابن إسحاق وابن البيطار وابن رسول لشجرة الفلفل، فهي شجرة لها أصل[2] شبيه بالقسط، يكون ثمره في ابتداء نموه طويلا شبيها باللوبيا في طول أصبع، وفي داخله حب صغار شبيه بالجاورس وفي هذه الحاله يعرف بالدار فلفل، بعد ذلك يتفرق فيصبح كالعنقود به حبوب مستديرة هي الفلفل[3].

والفرق بين الفلفل الأسود والفلفل الأبيض عندهم هو أن الفلفل الأسود يجبى بعد نضج الثمار، ويكون سطحه خشناً متكمشاً ، أما الفلفل الأبيض فيكون شكله مدحرجاً مستديراً يأتي من الثمار غير الناضجة وهو أقل حرافة وحرارة من الفلفل الأسود، فحبة الفلفل السوداء في اعتقادهم أنها أصبحت مائلة للسواد نتيجة النضج المفرط واليبس[4].

---

1 ـ عيسى، المرجع السابق، ص141

2 ـ يقصد بالأصل الجذر.

3 ـ ابن إسحاق، المصدر السابق ، ج3، ص478 ؛ ابن البيطار، المصدر السابق ، م2، ص347 ؛ ابن رسول، المصدر السابق ، ص337 ؛ شيخ الربوة، المصدر السابق، ص122.

4 ـ ابن إسحاق، المصدر السابق ، ص478 ؛ ابن البيطار، المصدر السابق ، م2، ص347 ؛ ابن رسول، المصدر السابق ، ص337، شيخ الربوه، المصدر السابق ، ص122.

أما الإشبيلي فذكر بوجود اختلاف حول شجرة الفلفل، يقول:" زعم بعضهم أنها شجرة أصلها كأصل القسط، تخرج منه قضبان مدمجة عليها ورق كورق القطن، في أطراف تلك الأغصان عناقيد في طول أنملة منتظمة من غلف صغار داخلها حب في قدر الجاورس...فإذا عظم قليلا وخرج وظهر الحب وتفرق فهذا الفلفل الأبيض...فإذا انتهى واسودّ فهو الفلفل الأسود". ويقول:" وزعم آخرون أنها شجرة شبيه بشجرة الرمان، لها أصل شبيه بالقسط تغرس في الأرض غرسا بعد أن يعرش لها، وتقام لها الأسِرّة من القصب والخشب، حتى إذا نبتت الأصول تعلقت بتلك العرائش[1] والأسِرّة حتى تغطيها كلها بالأغصان، ثم تصنع عناقيد صغاراً متدلية بالفلفل"[2]. وذكر الزبيدي أن للفلفل شوكاً كشوك الرمان[3].

كما قدم ابن بطوطة وصفاً لنبات الفلفل بقوله:" وشجيرات الفلفل شبيهة بدوالي العنب وهم يغرسونها إزاء النارجيل، فتصعد فيها كصعود الدوالي إلا أنها ليس لها عسلوج وهو الغزل كما للدوالي، وأوراق شجرة تشبه آذان الخيل وبعضها يشبه أوراق العليق، ويثمر عناقيد صغاراً ، حبها كحب أبي قنينة إذا كانت خضراء، وإذا كان أوان الخريف قطفوه وفرشوه على الحصر في الشمس كما يصنع بالعنب عند تزبيبه، ولا يزالون يقلبونه حتى يستحكم يبسه ويسود ثم يبيعونه من التجار"[4]. ويقول الإدريسي في وصف الفلفل:" هو نبات له ساق أشبه شيء بساق شجرة العريش وورقه كورق النبات اللبلاب فيه طول ولا تشريف

---

1 ـ وهو خشب ينصب ليرفع عليه الشجر ويتسلقه.
2 ـ الإشبيلي، المصدر السابق، ق1، ص ص 632- 633.
3 ـ الدمياطي، المرجع السابق، ص119.
4 ـ ابن بطوطة، أبو عبدالله محمد بن عبدالله (ت:779هـ/ 1248م). **رحلة ابن بطوطة المسماه تحفة النظار في غرائب الامصار و عجائب الاسفار**. تحقيق عبد الهادي التازي، م4، مطبوعات أكاديمية المملكة المغربية، الرباط: 1997م، ص ص 38-39.

له وله عناقيد مثل عناقيد الشبوقة وكل عنقود منها تكنه ورقة من المطر ويجبى اذا بلغ والفلفل الأبيض منه هو ما كان جنى في أول بلوغه وقبل ذلك"[1].

أما الوصف الحديث للفلفل الأسود فهو من الأشجار المعمرة المتسلقة التي تتطلب المساند، فهي تزرع في ظل الأشجار الكبيرة لتتسلقها. وأوراقها متعاقبة، ونوراته مكونة من سنابل تحمل 20-40 زهرة صغيرة خنثوية أو أحادية الجنس بعد ضمور الجنس الآخر. ثمرة الفلفل عنبية حمراء، لاطئة رقيقة الغلاف الخارجي. تُجمع قبل تمام النضج وتجفف[2]، وأزهار الفلفل بيضاء اللون ثنائية الجنس، تتجمع في سنابل جرداء بطول 5-15 سم، تحمل السنبلة من 20 -30 ثمرة عنبية مدورة، ويكون لون الثمرة غير الناضجة أخضر، وعند تمام النضج يصبح اللون أحمر[3].

ويتم الحصول على الفلفل الأسود من خلال قطف ثمره قبل نضجه، عندما يتغير لونه من اللون الأخضر إلى اللون الأصفر، ثم يتم وضعها عند البعض في ماء مغلٍ لمدة عشر دقائق، ويتم تجفيفها تحت أشعة الشمس لمدة ثلاث أو أربعة أيام أو بقرب نار هادئة، فيصبح لونها أسود نتيجة التجفيف، بعد ذلك تطحن وتنخل، ويصبح مسحوق الفلفل الأسود جاهزاً. أما الفلفل الأبيض فيتم الحصول عليه من الثمار الحمراء الناضجة منزوعة الغلاف الخارجي، إذ يتم تقشير الثمرة وإزالة الطبقة الخارجية سوداء اللون، من خلال وضع الفلفل في أكوام رطبة لمدة يومين أو ثلاثة أيام، أو الاحتفاظ بها في أكياس مغمورة في المياه الجارية لمدة 7 إلى 15 يوماً أو طرق أخرى حسب المنطقة، ثم يتم إزالة القشرة الخارجية سواء بغسيل أو فرك أو دوس، ثم تجفف، وهذا ما يجعل مذاق الفلفل الأبيض أقل حريفا أو قوة من الفلفل الأسود،

---

1 ـ الإدريسي، محمد بن محمد بن عبدالله(ت:560هـ). نزهة المشتاق في اختراق الآفاق.م1، عالم الكتب، بيروت:1989، ص112.

2 ـ الخطيب، أنور. الفلفل. مقالة في الموسوعة العربية، م14، ص686.

3 ـ الخطيب، المرجع السابق، م14، ص 686 ؛ عرموش، هاني. الأعشاب في كتاب. دار النفائس، دمشق:2005، ص675.

وكلما كانت ثمرة الفلفل أكثر نضجا أصبحت أكثر وزنا وأقل ميل للإنكماش أو التجعد أثناء التجفيف[1].

يتضح مما سبق وجود تشابه بين والوصف العلمي السابق والوصف الحديث، باستثناء ما ذكروه حول الفرق بين الفلفل الأسود والفلفل الأبيض، فقد كان الاعتقاد السائد سابقا بأن الفلفل الأبيض يجبى قبل النضج أما الفلفل الأسود بعد النضج وهذا غير صحيح.

القِرْفَة: الدارسين/ الدارصيني/ قرفة سيلان/ دارصيني الصين/ موسوليون/ وقنامومن/ قلاموس/ دارصوص/الدارصيني الدون[2].

من الفصيلة الغارية (Lauraceae) ، اسمه باللغة الإنجليزية (cinnamon) اسمه العلمي (cinnamomum cassia , cinnamomum zeylanicum)[3].

القرفة تعني لغة قشر كل عود وشجره، سميت سابقا بالدارصيني، والدار تعني شجر، والدارصيني تعني بالفارسية شجرة الصين، وقيل قصب الصين، وقد سميت بهذا الاسم لكثرة نباته بالصين والهند[4].

ذكر كل من الإشبيلي وابن إسحاق، وابن رسول وابن القف بأن القرفة أربعة أنواع وهي: الدارصيني على الحقيقة، الدارصيني الدون، والقرفة على الحقيقة وقرفة القرنفل[5]، وقد سمى ابن القف القرفة على الحقيقة باسم القرفة، وقرفة القرنفل بقرفة الصيني[6]، و أما ابن

---

[1] ـ عرفة، احمد عرفة. **مورفولوجيا نباتات التوابل**. المكتبة العصرية، المنصورة:2004م، ص ص10- 12؛ الخطيب، المرجع السابق، م14، ص686؛ **الموسوعة العربية العالمية**، م44، ص464 ؛
The New Encyclopaedia Britannica. Volume2, p257.

[2] ـ الإشبيلي، المصدر السابق، ق1، ص ص224-225.

[3] ـ عيسى، المرجع السابق، ص30.

[4] ـ الإشبيلي، المصدر السابق، ق1، ص287 ؛ الغساني، المصدر السابق، ص91.

[5] ـ الإشبيلي، المصدر السابق، ق1، ص287 ؛ ابن إسحاق، المصدر السابق، ص484، ابن رسول، المصدر السابق، ص135.

6 ـ ابن القف، المصدر السابق، ص295.

البيطار فذكر ثلاثة أنواع فقط وهي: الدارصيني على الحقيقة، الدارصيني الدون، والقرفة على الحقيقة وهو المعروف بقرفة القرنفل [1]، كما ذكر الزبيدي أيضا ثلاثة أنواع وهي: الدارصيني على الحقيقة، والقرفة على الحقيقة وقرفة القرنفل[2].

1. دارصيني الصين (Cinnamomum Cassia Blume)

يسمى أيضا بدارصيني على الحقيقة. يقول ابن إسحاق في وصفه: "جسمه أشحم وأثخن، وأكثر تخلخلا من جسم القرفة على الحقيقة، كأن لحمه يكون على ثخن الخنصر مع دهنية فيه تظهر عند مضغه ودقه. أما لونه فمتوسط بين حمرة القرفة على الحقيقة وسواد قرفة القرنفل إلا أنه إلى القرفة أميل...."[3] ويتشابه وصف ابن إسحاق مع وصف ابن بيطار وابن رسول اللذين أضافا إلى كلام ابن إسحاق بأن الدارصيني يشبه السليخة الحمراء في اللون[4] ، أما الإشبيلي فيقول:"لونه ياقوتي مائل إلى السواد قليلا، غليظ القشرة، ساطع الرائحة، قصير الأنابيب وهذا الصنف جبلي "[5].

2. قرفة على الحقيقة (Cinnamomum Zeylanicum Nees)

يتفق كل من ابن إسحاق وابن بيطار وابن رسول والإشبيلي في وصف القرفة على الحقيقة؛ فهي عندهم نوعان: منها غليظ ورقيق وكلاهما أحمر وأملس مائل إلى الحلو، ظاهره خشن برائحة عطرة وطعم حاد ولون أحمر يلي البياض قليلا على لون قشر السليخة[6].

---

[1] ـ ابن البيطار، المصدر السابق ، ج2، ص359

[2] ـ الدمياطي، المرجع السابق ، ص124.

[3] ـ ابن إسحاق، المصدر السابق ، ص484.

[4] ـ ابن البيطار، المصدر السابق ، ج2، 359 ؛ ابن رسول، المصدر السابق ، ص135، الدمياطي، المرجع السابق ، ص124.

[5] ـ الإشبيلي، المصدر السابق، ق1، ص287.

[6] ـ ابن إسحاق، المصدر السابق ، ص484 ؛ الإشبيلي، المصدر السابق ، ق1، ص287 ؛ ابن البيطار، المصدر السابق ، ج2، 359 ؛ ابن رسول، المصدر السابق ، ص135، الدمياطي، المرجع السابق ، ص124.

3. الدارصيني الدون.

يعرف عند العامة بالدارصيني على الحقيقة، وعند الخاصة بدارصيني الصيف، والبعض يسميه الدارصيني الدون، ويسمى الدارصوص في الشام[1].

يتفق كل من إبن إسحاق وابن البيطار وابن رسول في وصفه، يقول ابن إسحاق:"جسمه يقرب من جسم القرفة على الحقيقة في خفته وتخلخله وحمرةَ لونه، إلا إن حمرته أقوى ولونه أشرق وجسمه أرق وأصلب، وأعواده ملتفة دقاق مقصبة، ومشقوقة طولا غير ملتحمة ولا متصلة"، ويقول الإشبيلي في وصفه:" أملس الأنابيب، منتشظ، أسود، ليس بكثير العقد، وإنما أنابيب طوال، رقاق"[2].

4. قرفة القرنفل (Cinnamomum Culilawan blume).

يقول ابن إسحاق في وصفها:" أما قرفة القرنفل جسمها رقيق قليل اللحم صلب مكتنز ليس فيه شيء من التخلخل، ولونه يلي السواد قليلا، باطنه أصفى من ظاهره، والغالب على رائحته رائحة القرنفل" وأضاف ابن البيطار وابن رسول بأن رائحتها وطعمها كالقرنفل، إلا إن القرنفل أقوى بقليل[3].

---

[1] ـ ابن إسحاق، المصدر السابق ، ص484 ؛ الإشبيلي، المصدر السابق ، ق1، ص287 ؛ ابن البيطار، المصدر السابق ، ج2، 359 ؛ ابن رسول، المصدر السابق ، ص135، الدمياطي، المرجع السابق ، ص124.

[2] ـ ابن إسحاق، المصدر السابق ، ص484 ؛ الإشبيلي، المصدر السابق ، ق1، ص287 ؛ ابن البيطار، المصدر السابق ، ج2، 359 ؛ ابن رسول، المصدر السابق ، ص135، الدمياطي، المرجع السابق ، ص124.

[3] ـابن إسحاق، المصدر السابق ، ص484 ؛ ابن البيطار، المصدر السابق ، ج2، ص359، ابن رسول، المصدر السابق ، ص136 ؛ الدمياطي، المرجع السابق ، ص124.

يتضح لنا مما سبق دقة المسلمين في التمييز بين نوعي نبات القرفة فاختلاف المكان كما يبدو يؤثر في نوعية النبات وجودته وهذا ما ميزه علماء المسلمين في كتبهم.

القَرَنْفُل:

من الفصيلة الآسية (myrtaceae)، ، اسمه باللغة الإنجليزية (Cloves) اسمه العلمي (Syzygium aromaticum)[1].

يقول الإشبيلي في وصف القرنفل:" ورقه كورق الرند[2]، له عقد كعقد الريحان التي هي بمنزلة الأقماع التي يكون فيها زهر الآس الذي يسميه البربر أقمام"[3]، ويتشابه وصفه مع وصف الغساني الذي يقول في القرنفل:"هو بمنزلة الآس عندنا، له ورق كورق الرند، وقد جلب إلينا من ورقه نحو ثلاث أوراق، فاشتريت للرئيس فرأيت منها ورقة واحدة، وله عقد كعقد الريحان التي هي بمنزلة الأقمام"[4]. ووصف كل من الادريسي والحميري شجرة القرنفل بأنها شجرة تشبه شجرة الحناء في دقة أغصانها وحمرتها، أما زهره فيتفتح في كمام شبيهة بزهر النارنج، تجمع تلك الكمام بعد سقوط الزهر، وتنقع في مياه، ثم يخرجونه ويجففونه ليبيعوه على التجار الواردين عليهم[5].

أما ابن بطوطة فيقول في شجرة القرنفل التي شاهدها:" هي شجرة ضخمة غير متملكة لكثرتها، والمجلوب إلى بلادنا منها هو العيدان، والذي يسميه أهل بلادنا نوار القرنفل، وهو

---

1 ـ عيسى، المرجع السابق، ص78.
2 ـ شجرة الرُّنْد: ويعرف بشجر الغار، وهو شجر طيب الرائحة يستاك به. من فصيلة الغاريات(Lauraceae)، الأسم العلمي (Laurus nobilis) ، الأسم الإنجليزي (Laurier). الغساني، ص261 ؛ الدمياطي، المرجع السابق، ص64.
3 ـ الإشبيلي، المصدر السابق ، ق2، ص669
4 ـ الغساني، المصدر السابق، ص249.
5 ـ الادريسي، المصدر السابق ، ج1، ص82 ، الحميري، المصدر السابق ، ص319.

الذي يسقط من زهره، وهو شبيه بزهر النارنج، وثمر القرنفل فهو جوز بوا المعروف في بلادنا بجوز الطيب، والزهر المتكون فيها هو البسباسة"[1]

أما في الوصف الحديث فالقرنفل شجرة معمرة يبلغ ارتفاعها من 4.5 إلى 9 أمتار، تتميز بجذوع قاسية ذات عقد بارزة، أما أوراقها فسميكة كبيرة مستدقة بطول7.5- 12.5 وهي مقلوبة ومنفرجة الرؤوس، يحتوي كل جذع 2-5 أزهار يبلغ قطر الواحدة منها 3سم، لونها أبيض أرجواني وردي، تظهر الأزهار في أواخر الصيف وحتى مطلع الخريف، يتم قطف براعم الأزهار قبل أن تتفتح ويكون لونها عندئذ آخذا في الاحمرار، وتتحول إلى البني الغامق عند جفافها[2].

الكَمُّون:

الكمُّون/ السَنُّوت/ كومينون/ قُمِنش/ كمْينش/قومينون/ جمينش[3]، نبات من فصيلة الخيميات (umbelliferae)، اسمه باللغة الإنجليزية (Cumin)، اسمه العلمي (Cuminum cyminum)[4].

وصف الإشبيلي الكمون بقوله:" نباته ضعيف، له ورق لطيف دقيق كورق الشبث إلا أنه أمتن قليلا، ويطلع على سويقة رقيقة نحو شبر، وله أغصان كثيرة وزهر دقيق أبيض كزهر الكزبرة يظهر في مايو، يجمع حبه في يونيو" ومن أنواعه الكرماني، والبستاني والبري، والكمون الأبيض[5]، وذكر ابن بيطار أنواع الكمون فقال:" الكمون منه كرماني أسود اللون وهو أقوى من غيره، ومنه شامي ومنه نبطي ومنه الفارسي وهو أصفر اللون وأقوى من الشامي والنبطي" وقال:" وهو نبات له ساق طويل نحو من شبر دقيق عليه أربع

---

[1] ـ ابن بطوطة، المصدر السابق ، م4، ص100.
[2] ـ عرفة، المرجع السابق ، ص187 ؛ الموسوعة العربية العالمية، المرجع السابق ص ص 162-163؛
[3] ـ الإشبيلي، المصدر السابق ، ق1، ص ص429-430.
[4] ـ عيسى، المرجع السابق، ص62.
[5] ـ الإشبيلي، المصدر السابق، ص ص 429-430.

ورقات أو خمس مشققه وعلى طرفه رؤوس صغار خمسة أو ستة مستديرة ناعمة فيها ثمرة والثمرة شيء كالتبن أو النخالة يحيط بالبزر"[1].

أما الوصف الحديث له فهو نبات حولي شتوي، ثماره بنية مصفرة، لها رائحة عطرية وطعم لاذع. يتكاثر بالبذور، ويزرع كمحصول شتوي[2].

[1] ـ ابن البيطار، المصدر السابق ، ج1، ص ص 346- 347.
[2] ـ صالح، المرجع السابق ، م7، ص75.

5. الوصف الاسطوري لنباتات التوابل خلال الفترة الإسلامية الوسيطة.

حفظت العديد من المصادر بين طياتها الحكايات والقصص والأساطير التي تناقلتها ألسن الناس حول التوابل وأرض التوابل أشجارها ومكان وجودها، والقوم الذين يبيعونها، وفوائدها، يتخلل بعضها شيء من الحقيقة وكثير من الخرافات، وقد رفعت تلك القصص والأساطير من قيمة تلك التوابل.

جاء في كتاب نهاية الأرب في فنون الأدب للنويري حكاية تدور حول سبب وجود أغلب التوابل والأفاويه في بلاد الهند تقول الحكاية :" بأن آدم هبط في بلاد الهند، ولم يكن عليه عندما هبط سوى ورقة من أوراق الجنة حملتها الرياح إلى بلاد الهند فصارت الهند معدنا للطيب، وأنه أخذ يبكي مائة عام حتى نبت من دموعه العود والزنجبيل والصندل والكافور وأنواع الطيب، أما حواء فهبطت في جدة ونبتت من دموعها القرنفل والأفاويه"[1].

القرنفل:

تعددت الحكايات حول أماكن تواجد أشجار القرنفل، فقد ذكر البكري في كتابه المسالك والممالك بأن شجر القرنفل ينبت بجانب الأنهار، يقول: " وشجر القرنفل على نهر يُعرف بنهر القرنفل لم يدخل إليه قط أحد، ولم يذكر أنه رأى شجره"[2]، أما القزويني صاحب كتاب آثار البلاد وأخبار العباد فذكر بأن القرنفل يوجد في جبال شامخة لا يصل إليها أحد، يقول:" وقالوا القرنفل تأتي بها السيول من جبال شامخة لا وصول إليها وبها من الهوام والحشرات والحيات والعقارب شيء كثير، ولا تظهر بالصيف لانها ملتفة بأشجارها، تاكل من ثمارها

---

[1] ـ النويري، أحمد بن عبد الوهاب (ت: 733هـ/1332م). **نهاية الأرب في فنون الأدب**. تحقيق إبراهيم شمس الدين، م6، ج13، دار الكتب العلمية، بيروت: 2004م، ص ص 23-24.

[2] ـ المسعودي، علي بن الحسين (ت:346هـ/957م). **اخبار الزمان و من ابادة الحدثان، و عجائب البلدان و الغامر بالماء و العمران**. دار الاندلس، بيروت: 1980م، ص51، الحميري، محمد بن عبدالله (ت:866م/1462م). **الروض المعطار في خبر الأقطار**. تحقيق: إحسان عباس، مكتبة لبنان، بيروت:1984، ص90.

وأوراقها وتظهر في الشتاء"[1]. وهذا ما جعل البعض يظن أن الجن هم من يبيعون القرنفل للتجار[2]، يقول المسعودي:" وبالهند وادي القرنفل، لم يدخل إليه من التجار ولا ممن سلك ذكروا أنهم رأوا شجرة، وإنما تبيعه الجن فيما يقول الناس"[3].

أما عن أصحاب القرنفل فتحكي لنا قصة أن تاجرا صعد سرا جزيرة القرنفل فوجد قوما صفر الوجوه كوجوه الأتراك، آذانهم مخرمة، لهم شعور كشعور النساء، لما رآهم غابوا عنه وعن بصره[4]. وقصة أخرى تقول:" بأنه رأى قوما في زي النساء مرد بغير لحاء، وذوي شعور مرسلة، فغابوا عنه "[5]، وكانت هذه الحادثة السبب في امتناع أصحاب القرنفل إعطاء التجار القرنفل لسنين عديده[6].

وفي حكاية أخرى أوردها الأنطاكي أن أهل الصين يحملون الملح والصوف والمنسوجات ويضعونها في أطراف جزائر الصين وجبالها وتتوارى، فيأتي أهل الجزائر فيضعون عند كل بضاعة القرنفل. وفي أحد الأيام هجم قوم على أهل الجزيرة فتكلم أهلها بلسان كالصفير، فخرجت من الجزائر بقر قرونها ملبسة بالفولاذ، فقتلوا القوم، وانقطع القرنفل عن الصين مدة[7].

أما طريقة البيع والشراء مع أولئك القوم أو الجن فهي أن يضع التجار بضائعهم على الساحل، ويعودون إلى مراكبهم، فإذا أصبحوا وجدوا بجانب كل بضاعة شيء من القرنفل، فإن رضي صاحب البضاعة بها أخذ القرنفل وترك البضاعة، وإن لم يرض ترك القرنفل

---

1 ـ القزويني، زكريا بن محمد (ت:682هـ/1283م). آثار البلاد وأخبار العباد. دار صادر، بيروت:1984م ص ص81-82.

2 ـ المسعودي، أخبار الزمان، ص51 ، الحميري، الروض المعطار ، ص90 .

3 ـ المسعودي، المصدر السابق ، ص51.

4 ـ ابن الوردي، سراج الدين (ت:861هـ/1457م).خريدة العجاب وفريدة الغرائب. تحقيق أنور محمود زناتي، مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة:2008م، ص215. القزويني، آثار البلاد، ص82.

5 ـ المسعودي، المصدر السابق ، ص51 ؛ الحميري، المصدر السابق ، ص90.

6 ـ المسعودي، المصدر السابق ، ص51 ، الحميري، المصدر السابق ، ص90 ؛ القزويني، المصدر السابق، ص81 ؛ ابن الوردي، المصدر السابق ، ص215.

7 ـ الأنطاكي، داوود بن عمر (ت:1008هـ/1599م).تذكروة أولي الألباب. شرح محسن عقيل، دار المحجة البيضاء، بيروت: 1999م، ص383.

والبضاعة وعاد في اليوم الثاني ليجد الزيادة فيه، ولا يزال على ذلك الحال حتى يرضى، وإن لم يرض أخذ البضاعة وترك القرنفل، فإن أخذ البضاعة والقرنفل لم يقدر المركب على السير حتى يردوا البضاعة إلى مكانها[1]، يقول البيروني:"والمتفق عليه عند البحريين أن المراكب تجهز إليها ثم يحمل في القوارب ما أعد لها من الدنانير المغربية العتق ومن السلع كالفرط والملح وما جرى به الرسم ويصب في الساحل على أنطاع مكتوب عليها أسماء أربابها ويتنحى عنها نحو المراكب فإذا كان في الغد وجد القرنفل على الأنطاع بدل الأثمان بحسب سعته عندهم بالكثرة وضيقه بالقله"[2]

أما عن الفوائد العلاجية لهذه الشجرة فيُحكى أنه من يأكل القرنفل وهو رطب فإنه لا يمرض ولا يهرم وقيل لا يشيب حتى لو بلغ مائة عام[3].

الفلفل:

ذكرت بعض المصادر وصفاً لنبات الفلفل فيه شيء من الخرافة، أو تصور خاطئ لهذا النبات منه أن هذه الشجرة تنمو في مياه لايمكن الوصول إليها وأن المياه هي من تحمل هذه الثمار إلى الناس الذين يقومون بجمعها وتجفيفها يقول ابن سعيد:"ويقال أن الفلفل ينبت في مجاري مياهها(مياه بلهارا) بحيث لا يصل إليه أحد وتأخذه السيول فيلتقط وينشف"[4].

ومن المبالغات حول نبات الفلفل هو أن الماء لايزول عن الفلفل، وأن ثمار الفلفل تسقط بفعل الرياح في المياه فتتشنج، يقول القزويني:" وشجرة الفلفل مباح اذا هبت الريح سقطت

---

[1] ـ المسعودي، المصدر السابق ، ص51 ، الحميري، المصدر السابق ، ص90 ؛ القزويني، المصدر السابق ، ص81، ابن الوردي، المصدر السابق ، ص215 ؛ النويري، المصدر السابق ، م6، ج12، ص ص 26-27.

[2] ـ البيروني، المصدر السابق ، ص ص262- 263 ؛ هاد، سونيا، المرجع السابق، ص52

[3] ـ المسعودي، المصدر السابق ، ص51 ، الحميري، المصدر السابق ، ص90 ؛ القزويني، المصدر السابق، ص82، ابن الوردي، المصدر السابق ، ص215.

[4] ـ ابن سعيد، علي بن موسى المغربي(685هـ/1286م). **كتاب الجغرافيا**. تحقيق إسماعيل العربي، المكتب التجاري للطباعة والنشر، بيروت:1970م، ص135.

عناقيدها على وجه الماء فيجمعها الناس وكذلك تشنجها "[1]، ويؤيده في القول الحموي يقول:" وخرجت منها إلى بلد الفلفل فشاهدت نباته وهو شجر عادي لا يزول الماء من تحته فاذا هبت الريح تساقط حمله فمن ذلك تشنجه وإنما يجتمع من فوق الماء وعليها ضريبة للملك وهو شجر حر لا مالك له وحمله أبد فيه لا يزول شتاء ولا صيفا وهو عناقيد فإذا حميت الشمس عليه انطبق العنقود عدة من ورقه لئلا يحترق بالشمس فإذا زالت الشمس زالت الأوراق وانتهت منه"[2].

وثمار هذا النبات هي عناقيد ولكل عنقود ورقة تحميه من المطر، يقول ابن خرداذبة :"على كل عنقود من عناقيد الفلفل ورقة تكنه من المطر فاذا انقطع المطر ارتفعت الورقة فإذا عاد المطر عادت"[3]، وذكر أيضا القزويني أن هذه الورقة تحمي العنقود من أشعة الشمس الى أن ينضج، يقول:" هي شجرة عالية لا يزول الماء من تحتها، وثمرتها عناقيد إذا ارتفعت الشمس واشتد حرها تنضم على عناقيدها أوراقها، وإلا أحرقتها الشمس قبل إدراكها"[4].

القرفة:

نقل الجاحظ حكاية عن أرسطو حول كيفية الحصول على الدارصيني يقول:" ويزعمون أن هذا الطائر يجلب الدارصيني من موضعه، فيفرش به عشه، ولا يعشش إلا في أعالي الشجر المرتفعة. قال: وربما عمد الناس إلى السهام يشدون عليها رصاصا، ثم يرمون بها

---

[1] ـ القزويني، المصدر السابق ، ص123.
[2] ـ الحموي، أبي عبدالله ياقوت بن عبدالله (ت:622هـ/1225م). **معجم البلدان**. ج3، دار صادر، بيروت: 2010م، ص445.
[3] ـ ابن خرداذبه، عبيد الله بن أحمد (ت:280هـ/ 880م). **المسالك والممالك**. دار احياء التراث العربي، بيروت: 1988م، ص63.
[4] ـ القزويني، المصدر السابق، ص123.

أعشاشـها فيسـقط علـيهم الدارصـيني فيلتقطونـه ويأخذونـه"[1] وقـد أبـدى اسـتغرابا حـول هـذه الحكاية.

وردت عند النويري حكاية حول مكان نمو السنبل، تقول هذه الحكاية إن السنبل ينمو بأودية كثيرة الأفاعي، وأن من يأتيها يلبس في رجله خفاً غليظاً من الخشب أو الحديد، وأن تلك الأفاعي تحوي سماً قاتلاً يسمى البيش، فمن يمسه يموت من فوره بسبب السم، وكان يُستخرج سم البيش من السنبل بكلبتين من حديد ويجمع في وعاء ويلقى في البحر[2].

كما حيكت حول الرازياج[3] حكاية وهي أن الأفاعي والهوام عندما تخرج من أوكارها بعد فترة من البيات الشتوي في أحجارها المظلمة تدلك عينها بالرازيانخ حتى تكسب حدة في البصر[4].

---

[1] ـ الجاحظ، عمرو بن بحر (ت:255هـ/869م). __كتاب الحيوان__. تحقيق عبدالسلام محمد هارون، ج3، دار الجيل، بيروت:1992م، ص515.

[2] ـ النويري، المصدر السابق، ج12 ص26.

[3] ـ الرازيانج: التبساس/ التبنباسة/ نافع/ مارثون/فنلية/ الشمار/شومر/رازيانق/ مارنثون: نبات من فصيلة الخيميات (umbelliferae)، اسمه باللغة الإنجليزية (Fennel)، اسمه العلمي (Foeniculum). الغساني، المصدر السابق، ص253 ؛ عيسى، المرجع السابق، ص24.

[4] ـ ابن البيطار، المصدر السابق، ج1، ص429 ؛ ابن الجوزي، المصدر السابق، ج2، ص361 ؛ الوكيل، فايزة محمود. __الشوار جهاز العروس في مصر في عصر سلاطين المماليك__. دار الوفاء، المنصورة:2001م، ص612.

الفصل الثاني: التوابل والأطعمة في الحضارة الإسلامية:

1. أنواع الأطعمة وأقسامها.
2. أنواع الطعمة المستخدم فيها التوابل في كتب الطبيخ.
3. كمية التوابل المستخدة في الطبق الواحد.
4. استخدامات التوابل في الطعام.
5. استخدام التوابل في حفظ الأطعمة وتعقيمها.
6. أدوات تحضير التوابل وحفظها.

كانت حياة المسلمين في صدر الإسلام غاية في البساطة، بعيدة عن التكلف، وأقرب إلى البداوة والتقشف والزهد، وقد انعكس هذا على طعامهم، فكان لايجاوز طبقا أو طبقين يدخل في تركيبه مواد غذائية بسيطة تمزج دون تفنن أو تصنع في طبخها أو تحضيرها[1]. وقد شكل التمر أغلب طعامهم، فكان يصنع منه البري، والربيكة[2]، والرض[3]، والفثرة[4]، والغريقة[5]، والأصية[6]، والوجينة[7]، والحيس[8]، والمجيع[9]، والعجال[10] وغيرها. وخبز الشعير أو البر أو الذرة، وقد صنعوا منه الثريدة والحريرة[11] والخزيرة[12] والسويق[13] وغيرها، وأكلوا معه لحوم الإبل وحيوانات البر والماشية وألبانها والبقول في حال توفرها، وكان اللحم يؤكل مشويا و مطبوخا و قديدا. أما إدامهم في تلك الفترة فهو الخل والزيت

---

[1] ـ ابن العديم، عمر بن أحمد (ت:660هـ/1216م). **الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب**. تحقيق سلمى محجوب وآخرون، ج1، مطبعة جامعة حلب، حلب:1986م، ص109 ؛ بطاينة، محمد ضيف الله. **الأطعمة والأشربة عند العرب في صدر الإسلام**. دراسات، م13، عدد12، جامعة اليرموك:1986م، ص2.

[2] ـ الربيكة: عبارة عن تمر مطبوخ مع البر وسمن. الثعالبي، المصدر السابق، ص292.

[3] ـ الرض: هو تمر يدق ويلقى في اللبن. ؛ الجميل، محمد بن فارس. **الأطعمة والأشربة في عهد الرسول**. حوليات كلية الأداب، الحولية 17، رسالة 114، جامعة الكويت:1996م، ص41.

[4] ـ الفثرة: حلبة تصنع مع تمر. ابن دريد، محمد بن الحسن بن دريد (ت:321هـ/933م). **جمهرة اللغة**. تحقيق رمزي منير بعلبكي، ج3، دار العلم للملايين، بيروت: 1988، ص1270 ؛ جميل، المرجع السابق، ص23.

[5] ـ الغريقة: تمر وحلبة ولبن. جميل، المرجع السابق ، ص23.

[6] ـ الأصِيّة: طعام كالحساء يصنع بالتمر وقيل دقيق يعجن بلبن وتمر. ابن دريد، المصدر السابق، ج3، ص1270 ؛ الثعالبي، المصدر السابق، ص291 ؛ جميل، المرجع السابق ، ص23.

[7] ـ الوجينة:هو تمر يدق حتى يخرج نواه ثم يبل بلبن وسمن جميل، المرجع السابق، ص23.

[8] ـ الحيس: تمر وسمن وأقط. ابن دريد، المصدر السابق، ج3، ص1270 ؛ جميل، المرجع السابق ، ص23؛ الجميل، المرجع السابق، ص45

[9] ـ المجيع: التمر واللبن. ابن دريد، المصدر السابق، ج3، ص1270 ؛ جميل، المرجع السابق ، ص23.

[10] ـ العجال، تمر يعجن بسويق. جميل، المرجع السابق ، ص23 ؛ الجميل، المرجع السابق ، ص42 .

[11] ـ الحريرة: دقيق يطبخ بلبن. الجميل، المرجع السابق ، ص45.

[12] ـ الخزيرة: شحم يذاب ويصب عليه ماء ودقيق. ابن دريد، المصدر السابق، ج3، ص1270 ؛ الثعالبي، المصدر السابق، ص292.

[13] ـ السويق: حبوب الشعير أو الحنطة أوغيرها يضاف إليها الماء أو اللبن، فإما يكون طعاما أو شرابا حسب كمية الشعير المضاف، وقد يضاف إليها السمن والتمر. الجميل، المرجع السابق ، ص59 ؛ جميل، المرجع السابق ، ص ص34-35.

والمرق. وحلواهم الخبيص[1] والـرُب (الدبس أو عسل التمر)[2].

وقد مثلت كل من الخزيرة والخطيفة[3]، والعصيدة[4]، والهريسة[5] والمضيرة[6] في عهد الرسول والخلفاء الراشدين أطعمة أهل الحضر، أما أهل البادية فكان طعامهم ألبان الإبل وحيوانات البر ونباتاته[7].

ومع الفتوحات الإسلامية دخلت عناصر أجنبية كثيرة في منظومة الدولة الإسلامية، وأثرت في حياة العرب، واحتك العرب بسكان البلاد المفتوحة وتأثروا بعاداتهم، ومع تحسن المستوى المعيشي، وتطور الإنتاج الزراعي ، وازدهار التجارة الداخلية والخارجية، أصبح المجتمع العربي مجتمعاً متحضراً ومترفاً، انصرف فيه الناس إلى التفنن في حياتهم في أمور عديدة منها مطعمهم ومشربهم، فتعددت الألوان على المائدة، وتُفنن في صنعها وتحضيرها، وجلبها من البلدان، حتى غدا الطبخ في العصر العباسي فن وصناعه قائمة بذاتها، حذق فيها خلفاء كالمعتصم والمأمون وأمراء ووزراء وتجار وملاحون وغيرهم[8].

قسمت عدد من الدراسات فئات المجتمع الإسلامي إلى فئتين أساسيتين هما الفئة الخاصة والفئة العامة[9]. وقد شملت الفئة الخاصة الأسرة الحاكمة ورجال الدولة وأبناء البيوتات العريقة، أما الفئة العامة فهم بقية الرعية. وقد شكل كل من الفقهاء والعلماء والشعراء والأطباء والندماء

---

1 ـ الخبيص: تمر وسمن يخلطا. وقيل الدقيق والعسل والتمر. الجميل، المرجع السابق، ص108.

2 ـ جميل، الطعام، ص42 ؛ بطاينة، المرجع السابق، ص2

3 الخطيفة: دقيق يذر على اللبن ثم يأكل. الجميل، المرجع السابق، ص56.

4 العصيدة: هي أكلة يتم عصدها بالمسواط (خشبة) وهي عبارة عن دقيق يطبخ بسمن. وقيل هي سمن وتمر ص299، جميل، المرجع السابق، ص23.

5 ـ الهريسة: هو ما هرس، وقيل الحب المهروس قبل أن يطبخ فإذا طبخ فهو هريسة، وسميت هريسة لأن البر الذي يطبخ منه يدق ثم يطبخ. عبد الجواد، رجب. **الفاظ المأكل والمشرب في العربية الأندلسية**. مجلة علوم اللغة، م1، عدد3، القاهرة: 1998م،،ص145 ، الجميل، الأطعمة، ص61.

6 ـ المضيرة: لحم مع اللبن الرائب. جميل، الطعام، ص31.

7 ـ بطاينة، المرجع السابق، ص2.

8 ـ ابن العديم، الوصلة، ج1، ص179، ص242، ص252، ص260. الميساوي، المرجع السابق، ص474.

9 ـ عبد الباقي، أحمد. **معالم الحضارة العربية في القرن الثالث الهجري**. مركز دراسات الوحدة العربية، بيروت، 1991م، ص43 ؛ عارف، رفاه تقي الدين. **العامة في بغداد في العصر العباسي الأول والثاني(132-334هـ/749-946م)**. مجلة سر من رأى، المجلد7، العدد25، بغداد:2011م، ص150 ؛

والمغنين أرقى درجات العامة، وقد استطاع من تقرب منهم من الفئة الخاصة الحصول على المال الكثير. وقد مثلت هذه الفئة ما نسميه اليوم الفئة المتوسطة أو الوسطى. أما التجار فمختلف فيهم فمنهم من أوقعهم ضمن الفئة الخاصة ومنهم من عدهم ضمن الفئة العامة " الفئة المتوسطة"[1]. أما بقية أبناء الفئة العامة فهم من الفلاحين وأرباب المهن، والأكرة[2] والعبيد، وغيرهم[3].

لقد تفنن المترفون في طعامهم وشرابهم، وتنوعت المأكولات على المائدة من أنواع الطبيخ الذي دخل اللحم في أغلبه، والمخللات والمطيبات والحلويات والفواكه والنبيذ، وقد صرف الخلفاء الكثير من الأموال على طعامهم. ذكر الوراق في كتابه الطبيخ بأنه كان لإبراهيم المهدي جارية أحذق الناس بالطبيخ، وقد اشتهى المهدى سكباجا[4] من طبيخها تجمع لحوم أطايب البقر والغنم والطير. فلما قدمت الجارية المائدة فاحت روائح الطبيخ وعطره وأبزاره، وقد زين الطبق بأنواع التزايين والمحاشي والسنبوسجات[5] وغيرها، وبأنواع البقول والرياحين وفي وسطها اسكرجل خردل أبيض حريف نظيف. فلما وضعت بين يديه استطابها واستحسنها. فبعث بعقد عليه عشرة آلاف درهم للجارية، وبعث لإبراهيم ثلاثة أسفاط من العطر الفاخر وثلاثة مراكب من مراكب الرشيد وأموال مكافأة لهم.[6]

أما طعام الفئة المتوسطة فمعتدل لا يتعدى ثلاث وجبات في اليوم. أورد التنوخي وصفا لطعام رجل من الطبقة المتوسطة على لسان صديق له: يقول:" فجاؤوه بآلة مقتصدة نظيفة فخدم بها، وبفاكهة مختصرة متوسطة، وطعام نظيف كاف إلا إنه قليل فأكلنا، ونبيذ تمر فجعلوه بين

---

[1] ـ عارف، المرجع السابق، ص150 ؛ جميل، المرجع السابق، ص64.
[2] ـ هم الذين يعملون في الزراعة في مواسم معينة. عبد الباقي، المرجع السابق، ص50
[3] ـ المصدر نفسه، ص48.
[4] ـ السكباج: لحم بالمرق يضاف له الخل أو الخل والدبس. جميل، المرجع السابق، ص70
[5] ـ السنبوسج: خبز محشو بلحم يعمل على شكل مثلثات ويقلى. البغدادي، المصدر السابق، ص114
[6] ـ الوراق، المصدر السابق، ص ص 214-216.

يدي، وبمطبوخ جيد بين يديه"[1]. وتمثل أطباق بعض كتب الطبيخ ككتاب التجيبي[2] وكتاب البغدادي[3] وابن العديم أطباق هذه الفئة.

أما طعام الفئة العامة من الناس والتي لم تحظ بالرفاهية، فاتسم بالبساطة. فكان طعامهم يتألف من وجبة واحدة وهي في العادة من التمر والسمك أو لحم البقر الرخيص الغليظ، وكان التمر والهريسة من الحلوى المفضلة عند العامة، وقد كانت تباع في الأسواق[4]. ومن الأكلات الشعبية المشهورة والمحبوبة عندهم الكباب، فيؤخذ شحم اللحم المشرّح تشريحا خفيفا، وينثر عليه الماء والملح وقليل من الليمون[5].

رغم بساطة طعام العامة من أصحاب المدن والريف وقلته، إلا إنه لم يكن ليخلو من بعض التوابل والأبازير عند بعضهم. فما كان يباع في الأسواق من الطعام المطبوخ كان يستخدم فيه التوابل، فقد كان يستعمل طباخو الهرائس (الهرائسيين) المصطكي والدارصيني في طبق الهريسة، ويستعمل النقانقيون الفلفل في اللحم، وكانوا ينثرون التوابل والأبازير عليه بعد نضجه، ويشترط على الكوبوديين إضافة الفلفل والقرفة والكسفرة والكراويا في طبخ الكبود، كما يشترط على البوارديين إضافة الكراويا والكسفرة اليابسة والفلفل والقرفة والكمون في أطباقهم، وعلى الرواسين (بائعي الرؤوس والكوارع) إضافة القرفة أو الدارصيني، والمصطكي في أطباقهم، وعلى الطباخين الإكثار من الأبازير في طبخهم. كما استعمل بائعو الشراب الأفاويه في الشراب كشراب الفقاع والخشخاش وغيره. واستعمل الحلوانيون الخشخاش والزعفران في

---

[1] ـ التنوخي، المحسن بن علي(ت: 384هـ/994م). **نشوار المحاضرة وأخبار المذاكرة**. تحقيق عبود الشالجي، 8ج، دار صادر، بيروت، 1995م، ص ص181-182. الدوري، عبدالعزيز. **تاريخ العراق الاقتصادي في القرن الرابع الهجري**. مركز دراسات الوحدة العربية، بيروت:1995م. ص 293.

[2] ـ مارين، مانويلا. **أبعد من التذوق: اللون والرائحة في الطهي العربي في القرون الوسطى**. مقالة ضمن كتاب مذاق الزعتر: ثقافات الطهي في الشرق الأوسط، هيئة أبو ظبي للثقافة والتراث ، أبوظبي: 2009م، ص191.

[3] ـ الراجحي، جيهان. **الحياة الاجتماعية في بغداد من بداية القرن السادس الهجري وحتى سقوط بغداد سنة 656هـ/1258م**. رسالة ماجستير غير منشورة. مكة المكرمة:2006م، ص290-291.

[4] ـ الدوري، المرجع السابق، ص292.

[5] ـ الراجحي، المرجع السابق، ص300.

حلواهم، واستخدم الخبازون التوابل كالكمون واليانسون والشونيز والمصطكي في الخبز. كما كان الباقلانيون يضعوا الكمون عند عملهم للباقلاء. ويضع قلائي السمك الأبزار المدقوقة من فلفل، و كراويا، وكزبرة وسماق وصعتر على السمك [1]. وهذا يعطي إشارة إلى استعمال التوابل في الطعام عند العامة من الناس في المدن والأرياف.

أما فقراء العامة من الناس فكان طعامهم يعتمد على بعض الحبوب خاصة الباقلاء، والباذنجان والعدس وغيرها، وعلى خبز الحنطة والشعير، وعلى لحوم البقر الغليظ الرخيص، وبطون الماشية في حال توفرت لهم، أما حلواهم فكان التمر [2]. لا يبدو على هذه الطبقة أكل الطعام المتبل بالتوابل إلا ما ندر وما يباع في الأسواق.

أما طعام أهل البادية فغالبا يقتصر على الخبز واللبن والتمر والزبد، وما يعمل منها[3]، ويفتقر إلى التوابل[4].

لقد اعتمدت الباحثة على كتاب الطبيخ للوراق وكتاب الطبيخ للبغدادي وكتاب كنز الفوائد في تنويع الموائد وكتاب فضال الخوان في طيبات الطعام والألوان، وكتاب الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب، وكتاب الطبيخ في المغرب والأندلس، إذ ان هذه الكتب تعكس لنا طعام بعض فئات المجتمع وهما الفئة المتوسطة والخاصة، ومن خلالها نستطيع معرفة مدى اهتمام المجتمع بالتوابل في طبيخهم؟؟ وفي حال وجود اهتمام ما الغرض من وضعها في الطبيخ؟ وما الأطعمة المضاف إليها التوابل؟؟ وما كمية التوابل المضافة في الطبق الواحد؟

---

[1] ـ الشيزري، عبدالرحمن بن نصر(ت:590هـ/1094م). نهاية الرتبة في طلب الحسبة. تحقيق: السيد الباز العريني، دار الثقافة، بيروت:1981م، ص23، ص32، ص36، ص38، ص40 ؛ القرشي، محمد بن محمد بن احمد(648هـ/ 1250م). معالم القربة في أحكام الحسبة. تحقيق: محمد محمود شعبان وآخرون، الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة:1976، ص155، ص ص158-160، ص174، ص176، ص197 ؛ ابن بسام، محمد بن أحمد (ت: ق9هـ/14م). نهاية الرتبة في طلب الحسبة ضمن كتاب في التراث الاقتصادي الإسلامي، دار الحداثة، بيروت:1990م، ص331، ص347، 354، ص358.

[2] ـ الدوري، المرجع السابق، ص495 ؛ الراجحي، المرجع السابق، 300.

[3] ـ الدوري، المرجع السابق، ص296.

[4] ـ ابن خلدون، عبد الرحمن بن محمد بن أبي بكر(ت808هـ/1405م). مقدمة ابن خلدون. دار الكتاب اللبناني، بيروت:1999م، ص386.

رغم اعتماد الباحثة على كتب ألفت في القرن 7هـ/13م سوى كتاب الطبيخ للوراق، إلا إن أطعمة ذلك العصر لا تختلف عن أطعمة القرن الخامس والرابع وربما الثالث[1]، كما إن بعض المؤلفين أخذوا بعض الوصفات من كتب الطبيخ التي ألفت في القرن الثاني والثالث إلا إنها فقدت ولم يصلنا منها شيء سوى ما ذكره ابن النديم في كتابه الفهرست، وكتب التراجم والوفيات، وقد بلغت هذه الكتب حوالي 30 كتابا[2]، ككتاب الطبيخ لإبراهيم بن العباس[3]، وكتاب الطبيخ لجحظة[4]، وكتاب الطبيخ لأحمد الطيب[5]، وكتاب الطبيخ ليحيى بن ماسويه، وكتاب الطبيخ لإبراهيم بن المهدي، وكتاب الطبيخ للرازي، وكتاب الطبيخ لعلي بن يحيى المنجم[6]، وكتاب الطبيخ لكشاجم[7] وغيرها من الكتب[8].

---

1 ـ ويتز، المرجع السابق،، ص1019 ؛ عبدالباقي، المرجع السابق، ص62.
2 ـ ابن العديم، المصدر السابق، ج1، ص253.
3 ـ إبراهيم بن العباس الصولي (ت: 243هـ/858م): ألف العديد من التصانيف منها كتاب الطبيخ وكتاب العطر وكتاب الدولة الكبير. البغدادي، المصدر السابق، ص17.
4 ـ جحظة: هو أحمد بن جعفر البرمكي (ت: 324هـ/936م) له العديد من التصانيف ككتاب الطبيخ، وكتاب فضائل السكباج، وكتاب الطنبوريين وغيرها. البغدادي، المصدر السابق، ص18.
5 ـ أحمد بن الطيب: هو العباس أحمد بن محمد بن مروان السرخسيألف كتاب في الطبيخ في أيام المعتضد. البغدادي، المصدر السابق، ص17.
6 ـ علي بن يحيى المنجم(ت: 275هـ/889م). كان نديم المأمون والمتوكل والمنتصر والمستعين والمعتز حظي لديهم بمكانة كبيرة، حيث كان طبيبا ومنجما وأديبا وشاعر ومغنيا وجليسا ومضحكا. ابن العديم، المصدر السابق، ج1، ص241.
7 ـ كشاجم: هو محمود بن الحسين (ت:360هـ/971م) هو محمود بن الحسين شاعر وأديب وكاتب، عمل في أول أمره طباخا لسيف الدولة الحمداني، ثم نبغ في الشعر والمنادمة. الزركلي، المرجع السابق، ج8، ص43.
8 ـ ابن العديم، المصدر السابق، ج1، ص ص325- 254 ؛ ابن النديم، محمد بن إسحاق (ت:438هـ/1047م) . الفهرست. تحقيق: خليفة، شبعان وآخرون دار العربي للنشر، القاهرة: 1991م.ص637.

1. أنواع الأطعمة وأقسامها:

هناك اختلاف في كتب الطبيخ في تقسيمها للأطعمة كما يتضح من أبواب الكتب. فأنواع الأطعمة عند البغدادي: الحوامض[1]، والسواذج[2]، والمطجنات[3]، والبوارد[4]، والحلاوات، والجواذب[5] والأخبصة[6] الخشكنانج[7] والمطبق والقطايف[8]، والسموك (الأسماك)، والمخللات والأصباغ[9]، والهرائس[10] والتنوريات، والقلايا والنواشف.

أما التجيبي فكانت تقسيمات الطعام عنده تشمل: الأخباز، الثرائد، الأحساء، اللحوم ذوات الأربع، لحوم الطير، الحيتان[11]، البيض، الألبان، البقول، نوع الفول والحمص وأشباه ذلك، والحلوى، الكوامخ والخلول والمري[12].

---

1 ـ الحوامض: وهي الأطعمة التي يدخل طعم من الحموضة في مرقتها كاستخدام عصير التفاح الحامض، أو الليمون وغيره من الحوامض. وقد يحلى ذلك الطعام بالسكر أو العسل أو الدبس ونحوه. البغدادي، المصدر السابق ، ص47 ؛ جميل، المرجع السابق، ص62.

2 ـ السواذج: هي الأطعمة التي على لون واحد لم يخالطه غيره، وقيل هي الأطباق التي لا تضاف إليها الحموضة. الزبيدي، المصدر السابق، ج5، ص282 ؛ جميل، المرجع السابق، ص62.

3 ـ شير، السيد أدى. **معجم الألفاظ الفارسية المعربية**. مكتبة لبنان، بيروت:1980، ص111، ابن القف، المصدر السابق، ص628.

4 ـ البوارد: هي البقول المطبوخة الموضوعة في الأشياء الحامضة كالخل، وماء الحصرم، والسماق وماء التفاح. البغدادي، المصدر السابق، ص29.

5 ـ الجواذب: اسم فارسي معرب، مفرده جاذب، ويقصد به طعام يتخذ من سكر وأرز ولحم. ابن القف، المصدر السابق. ص532

6 ـ الخبيص: نوع من أنواع الحلوى. ابن منظور، المصدر السابق، ج2، ص785

7 ـ الخشكانج: اسم فارسي لنوع من الحلوى. البغدادي، المصدر السابق، ص29.

8 ـ القطايف: نوع من الحلوى تكون على شكل رقائق من العجين، محشية بالبندق وأشباهه. ابن قف، المصدر السابق، ص605

9 ـ الأصباغ: والصباغ هو ما يصطبغ به من الإدام، فصبغ اللقمة غمسها. والإدام ما يأكل بالخبز من الخل والسمن وغيره.الجميل، مرجع سابق، ص82.

10 ـ الهرائس: هو ما هرس، وقيل الحب المهروس قبل أن يطبخ فإذا طبخ فهو هريسة، وسميت هريسة لأن البر الذي يطبخ منه يدق ثم يطبخ. عبدالجواد، المرجع، ص145 ، الجميل، المرجع السيابق، ص61

11 ـ الحيتان: اسم يطلق على جميع أنواع الأسماك في المغرب العربي والأندلس. عبد الجواد، المرجع السابق، ص159

12 ـ التجيبي، المصدر السابق، ص ص297-310.

وقسم صاحب كنز الفوائد الأطعمة إلى: الخبز، والماء المشروب، وأنواع الأطعمة (الحلو والساذج والحامض)، والسمك، والحلوى، والبيض والعجج[1]، والصلصات[2]، وأنواع اللبن والكامخ و الزعتر غيره، وعمل المري وماء الحصرم[3]، وماء الليمون، وتخليل اللفت وأعمال الزيتون والمخللات، وتمليح الليمون وغيرذلك، وعمل الفقاع[4] وغير ذلك من المشروب، ونقوع المشمش، والبوارد من البقول[5].

أما الوراق فكانت تقسيمته على مسميات الأطباق. حيث قسم أبواب كتابه إلى ما يزيد عن80 باباً، مما أوجد صعوبة في عملية التحليل، لذلك قامت الباحثة بتقسيم الأطعمة في الكتاب إلى أطباق اللحوم والدجاج، وأطباق الأسماك، وأطباق الألبان والأجبان، والعجج، والهرائس والأرزيات، والحلوى والثرائد، والشراب والكوامخ والمخللات والبقول.

تشمل الأطعمة عند ابن العديم على: المياه وصنعتها وعمل الخل، و الأشربة، سلي الألية، وعمل الدجاج، الأطعمة المنشفات والسنبوسك[6] وما يجري مجراها، والحلاوات والمخبوزات، المخللات والملوحات[7].

---

[1] ـ العجة: طعام يتخذ من البيض، وقيل العجة دقيق يعجن بسمن ثم يشوى، وقيل العجة كل طعام يجمع. ابن منظور، المصدر السابق، ج4، ص689

[2] ـ الصلص (sauce): هو مثل الصباغ يصنع من بقول وفواكة وتوابل وأفاوية وغيرها، يؤكل به الأسماك والطيور واللحوم وغالبا ما يكون حامض. الميساوي، المرجع السابق، ص373

[3] ـ ماء الحصرم: عصير يشبه الخل، مصنوع من الرمان أو الليمون الحامض.

[4] ـ الفقاع: شراب غير مسكر متخذ من الشعير يخمر حتى تعلوه فقاعات. ابن القف، المصدر السابق، ص600.

[5] ـ مجهول، كنز الفوائد، ص ص1-3.

[6] ـ السنبوسك: كلمة فارسية معربة، أصلها سنبوسة، وتعني نوعا من الحلوى المثلثة تتخذ من رقاق العجين بالسمن وتحشى بقطع اللحم واللوز. عبد الجواد، المرجع السابق، ص ص 142-143

[7] ـ ابن العديم، المصدر السابق، ج2، ص ص909- 932.

2. أنواع الأطعمة المستخدم فيها التوابل في كتب الطبيخ:

دخلت التوابل عند الوراق في جميع أنواع الأطعمة التي تناولها في كتابه من أطباق اللحوم والدجاج، وأطباق الأسماك، وأطباق الألبان والأجبان، والعجج، والهرانس والأرزيات، والحلوى والثرائد، والشراب والكوامخ والمخللات والبقول[1].

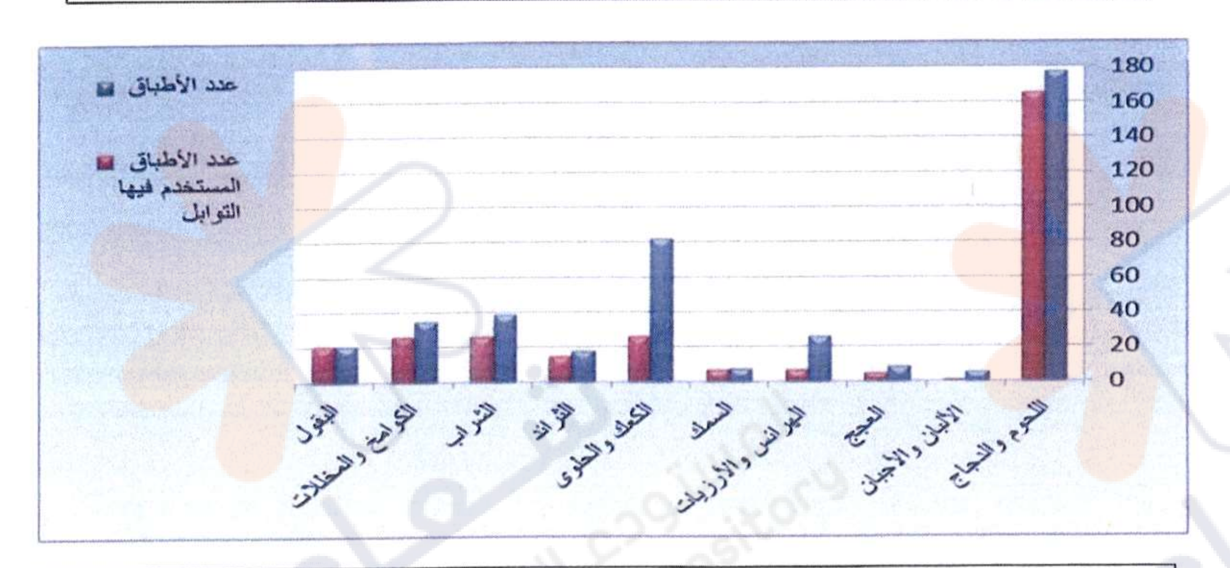
وقد استخدم المؤلف التوابل في 300 من الأطباق التي ذكرها والتي بلغت 422 طبقاً. وكانت نسبة استخدامه للتوابل 71%، وقد تفاوتت هذه النسبة بين الأطباق، ففي أطباق البقول والتي بلغت 21 طبقاً استعمل المؤلف التوابل في جميع الأطباق أي بنسبة 100%، وفي أطباق اللحوم والدجاج والتي بلغت 178 طبقاً، استعمل التوابل في 166 طبقاً أي بنسبة93%، وفي أطباق الأسماك التي بلغت 8 أطباق استعمل التوابل في 7منها؛ أي بنسبة 88% ، وفي أطباق الثرائد والتي بلغت 18 طبقاً استعمل التوابل في 15 طبقاً؛ أي بنسبة 83%، وفي أطباق الكوامخ والتي بلغت35 طبقاً أستعمل التوابل في 26 طبقاً؛ أي بنسبة 74%، وفي وصفات الشراب استعمل المؤلف التوابل في 26 وصفة ؛أي بنسبة 67%، وفي أطباق العجج التي بلغت 9 أطباق استعمل التوابل في 5 أطباق؛ أي بنسبة 56%، وفي أطباق الكعك التي بلغت 82 طبقاً استعمل المؤلف التوابل في 26 وصفة أي بنسبة 32%، وفي أطباق الهرانس والأرزات التي بلغت 26 طبقاً استعمل التوابل في 7 أطباق منها؛ أي بنسبة 27%، وكان أقل الأطباق أستخداما للتوابل الألبان، إذ دخلت التوابل في طبق واحد من أصل 6 أطباق أي بنسبة 17%.[2]

---

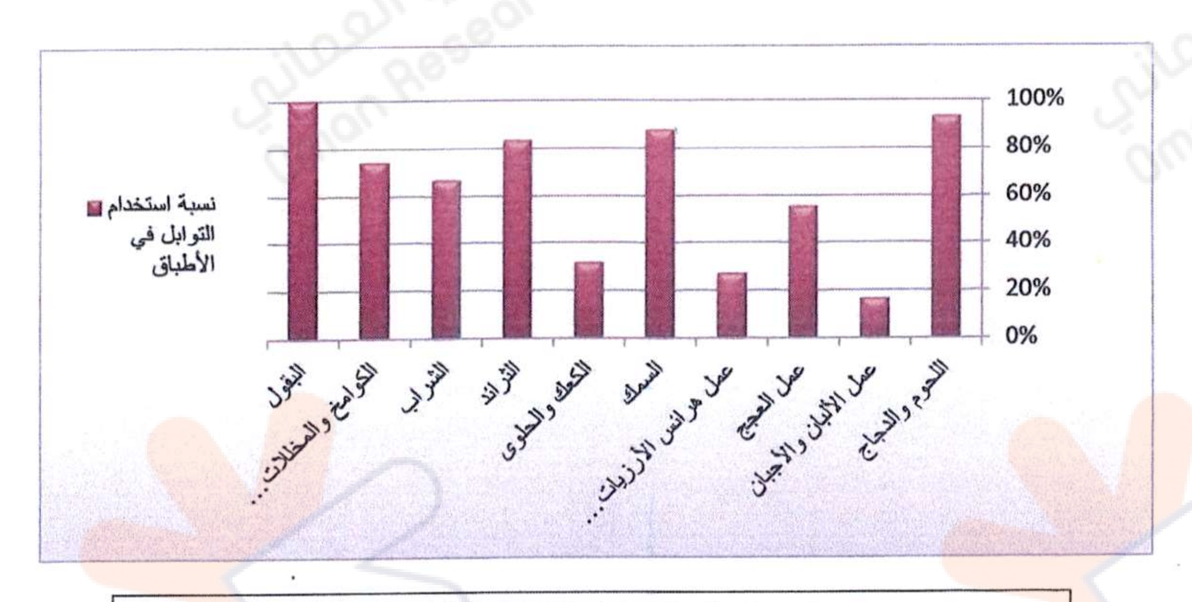
[1] ـ أنظر الملاحق جدول (4)، ص ص164-175.
[2] ـ أنظر الملاحق جدول (4)، ص ص164-175.

أبواب الكتاب	اللحوم والدجاج	الألبان والأجبان	العجج	هرانس والأرزيات والحنطيات	السمك	الكعك والحلوى	الثرائد	الشراب	الكوامخ والمخللات والأصباغ والمطيبات	البقول	المجموع
عدد الأطباق	178	6	9	26	8	82	18	39	35	21	422
عدد الأطباق المستخدم فيها التوابل	166	1	5	7	7	26	15	26	26	21	300
النسبة	%93	%17	%55.5	%27	%87.5	%32	%83	%66	%74	%100	%71

جدول يوضح عدد الأطباق عند الوراق في كل نوع من الأطعمة والأطباق المستخدم فيها التوابل ونسبها



جدول يوضح عدد الأطباق عند الوراق في كل نوع من الأطعمة والأطباق المستخدم فيها التوابل ونسبها



رسم بياني يوضح نسبة استخدام التوابل في الأطباق عند الوراق

استخدم الوراق 28 نوعاً من التوابل، كان أكثرها استعمالا: الكزبرة، والسذاب، والدارصيني، والكمون، والفلفل الأسود، والكراويا، والزعفران، والقرنفل، والخولنجان، والزنجبيل، ونعنع، والانجذان. أما الدارفلفل، والمحروت[1]، والخشخاش، وورق الرند(الغار)،و طرخون، وكبابة، والشونيز(حبة السوداء)، والشبت، والسنبل، والرازيانج، والأنيسون، والصعتر، والبسباسة، والقاقلة، والجوز بوا، أما المصطكي فكان استخدامه لهذه التوابل لإعداد الأطباق محدوداً[2].

وقد تفاوت استعمال تلك الأنواع من التوابل في الأطعمة المختلفة، ففي صنع أنواع الشراب استخدم المؤلف 20 نوعاً من التوابل، واستخدم في اللحوم والدجاج 19نوعاً منها وكذلك في الأسماك وفي الكوامخ، واستخدم في البقول 17 نوعاً من التوابل، وفي الثرائد استعمل 9 أنواع وكذلك الكعك، واستخدم في العجج 8 أنواع، وكانت الألبان والهرائس والأرزات أقل الأطباق استخداماً لأنواع التوابل فقد استخدم المؤلف 3 أنواع فقط[3].

واستعمل البغدادي التوابل في جميع أنواع الأطعمة التي تناولها في كتابه الطبيخ من أطباق الحوامض والسواذج والحلوى، والسموك والهرائس والتنوريات وفي المطجنات والبوارد والقلايا والنواشف، هذا بالإضافة إلى دخول التوابل في صنع المخللات والأصباغ والمطيبات، وقد استخدم التوابل في 132من الأطباق التي ذكرها والتي بلغت 166طبقاً؛ أي بنسبة 80%. و تفاوتت هذه النسبة بين أنواع الأطباق، ففي أطباق الحوامض والتي بلغت 29 طبقاً، والسموك التي بلغت13 طبقاً، والسواذج التي بلغت18 طبقاً، والهرائس والتنوريات والتي بلغت9 أطباق استعمل التوابل في جميع الاطباق؛ أي بنسبة 100%، وفي أطباق

---

1 ـ المخروت: و المحروث أصل الأنجدان. الدمياطي، المرجع السابق، ص142؛ الغساني، المصدر السابق، ص178.

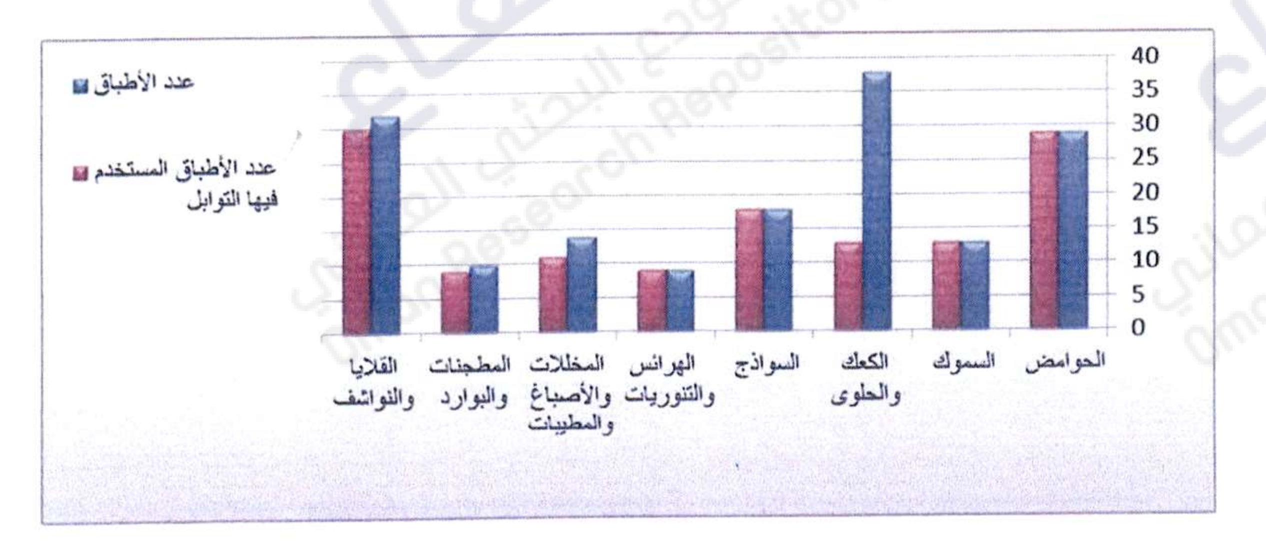
2 ـ أنظر الملاحق جدول (4)، ص ص 164-175

3 ـ أنظر الملاحق جدول (4)، ص ص 164-175

المطجنـات التـي بلغت10أطبـاق استخدم التوابل في 9أطبـاق منهـا؛ أي بنسبة 90% ، وفـي أطباق القلايـا والنواشف التي بلغت32 استعمل التوابل في 30طبقاً؛ أي بنسبة 93% وفي صنع المخللات استعمل التوابل في 11طبقاً من أصل14طبقاً؛ أي بنسبة78%، وكان أقل الأطباق استخداما للتوابل الحلوى فقد استعمل التوابل في13طبقاً من أصل 38طبقاً؛ أي بنسبة 34%.[1]

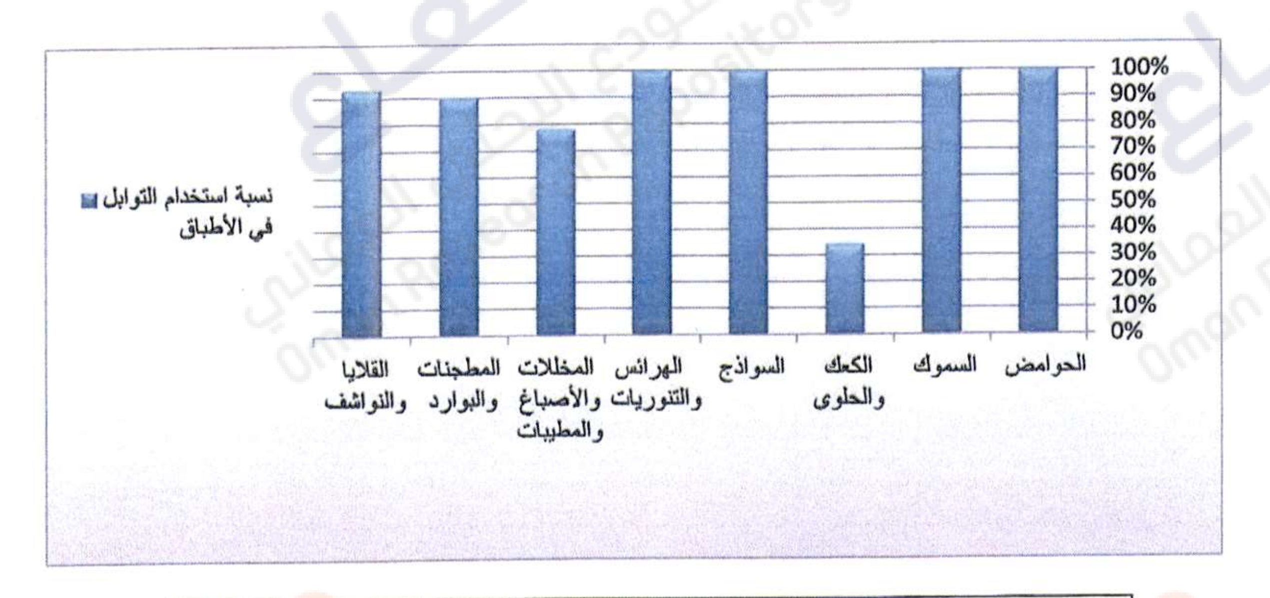
أنواع الأطعمة	الحوامض وأنواعها	السموك	الكعك والحلوى	السواذج	الهرائس والتنوريات	المخللات والأصباغ والمطيبات	المطجنات والبوارد	القلايا والنواشف	المجموع
عدد الأطباق	29	13	38	18	9	14	10	32	163
عدد الأطباق المستخدم فيها التوابل	29	13	13	18	9	11	9	30	132
النسبة	%100	%100	%34	%100	%100	%78	%90	%93	%81

جدول يوضح عدد الأطباق عند البغدادي في كل نوع من الأطعمة والأطباق المستخدم فيها التوابل ونسبها



رسم بياني يوضح عدد الأطباق عند البغدادي والأطباق المستخدم فيها التوابل

[1] ـ أنظر الملاحق جدول (2)، ص ص 154-156.



رسم بياني يوضح نسبة استخدام التوابل في أطباق الأطعمة عند البغدادي

استعمل البغدادي 16نوعاً من التوابل في عمل الأطعمة، وكان أكثرها استعمالا: الكزبرة والكمون، والفلفل الأسود، والدارصيني، والمصطكى، والزنجبيل، والنعنع، والزعفران. هذا إلى جانب استعمال البغدادي: الشبت، صعتر، سماق، رازيانج، الأنيسون، والحلتيت، وخشخاش، والشونيز (الحبة السوداء) بشكل قليل في الأطباق. كما استعمل المؤلف مصطلح أطراف الطيب، والأفاويه دون أن يوضح ما المقصود به هل هو خلطة لمجموعة توابل، أم أنه عبارة عن اسم يطلق على مجموعة من التوابل المفردة[1].

وقد تفاوت استخدام تلك الأنواع من التوابل في الأطعمة المختلفة؛ ففي المخللات والأصباغ استخدم المؤلف 12 نوعاً من التوابل، واستخدم في الحوامض 11نوعاً، وفي القلايا والنواشف استخدم 10 أنواع، واستخدم في التنويات 9 أنواع، واستخدم 8 أنواع في

[1] ـ أنظر الملاحق جدول (2)، ص ص 154-156.

السموك والمطجنات، واستخدم في السواذج 7 أنواع، وشكلت الحلوى أقل نسبة فقد تفرد كل من الزعفران والخشخاش من بين التوابل في صنع الحلوى[1].

استعمل صاحب كنز الفوائد التوابل أيضا في جميع أنواع الأطعمة التي تناولها في كتابه من أطباق الخبز، وأنواع الأطعمة (الحلو والساذج والحامض)، والسمك،والحلوى، والبيض والعجج، والبوارد من البقول، هذا بالإضافة إلى استخدام التوابل في صنع الصلصات، وأنواع اللبن والكامخ والزعتر وغيره، وعمل المري وماء الحصرم وماء الليمون، وتخليل اللفت وغيره من المخللات، وتمليح الليمون، وعمل الفقاع وغيره من المشروب.

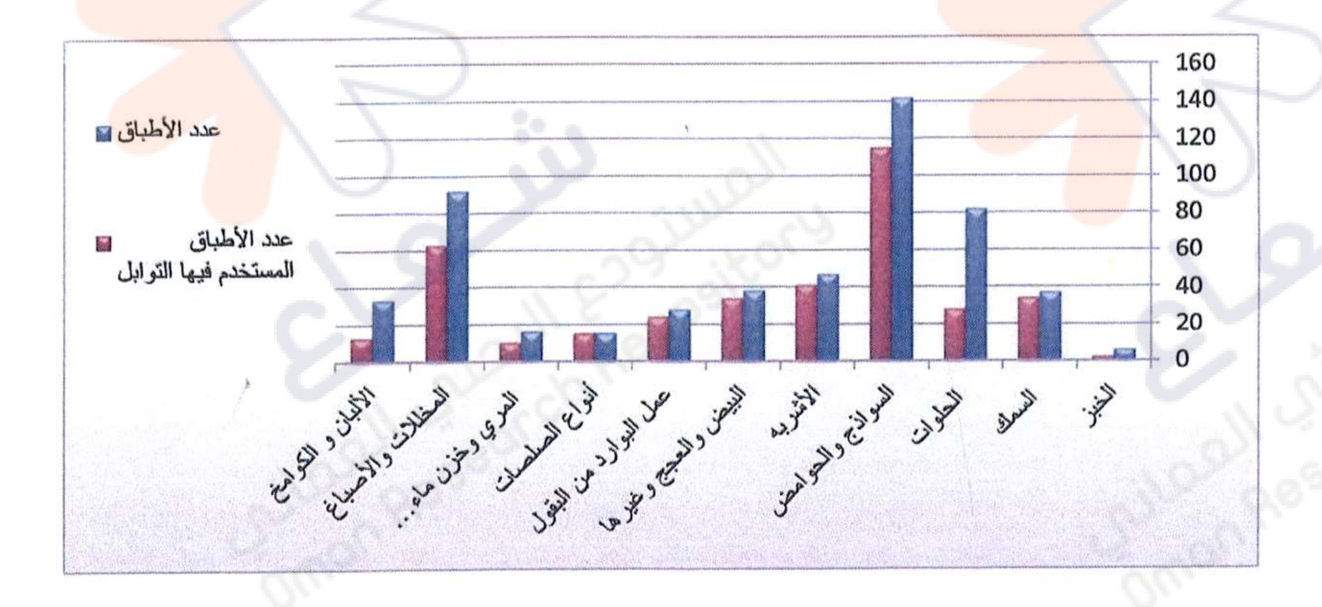
وقد استخدم التوابل في 379 من الأطباق والتي بلغت 538 طبقاً؛ أي بنسبة 70%، وقد تفاوتت هذه النسبة بين أنواع الأطباق. حيث حظيت الصلصات والتي بلغ عددها15 وصفة بأعلى نسبة، ودخلت التوابل في جميع الأطباق وبنسبة 100%، يليها أطباق السمك والبالغ عددها37طبقاً، حيث استعمل المؤلف التوابل في34طبقاً منها؛ أي بنسبة 92%، ثم أطباق البيض والعجج والتي بلغ عددها38طبقاً، وقد استعمل التوابل في 34طبقاً منها؛ أي بنسبة 89%، وفي وصفات عمل الفقاع وغيره من المشروب والتي بلغ عددها 47 وصفة استخدم المؤلف التوابل في 41وصفة منها أي بنسبة 86%، وفي البقول 85%، وفي أنواع الأطعمة من الحلو والساذج والحامض استخدم المؤلف التوابل في 115طبقاً من أصل 142 طبقاً؛ أي بنسبة 80%، وفي عمل المري وما يتبعه استخدم المؤلف التوابل في 10 أطباق من أصل16طبقاً؛ أي بنسبة 68%، وعمل المخللات، ونقوع المشمش67% و63%، وفي عمل الألبان والكوامخ استخدم المؤلف التوابل في 13طبقاً من أصل33طبقاً؛ أي بنسبة 39%،

[1] ـ أنظر الملاحق جدول رقم (2)، ص ص 154- 156.

واستخدم التوابل في 28طبقاً من أطباق الحلوى من أصل82 طبقاً؛ أي بنسبة34%، أما الخبز فاستخدم التوابل فيه في طبقين من أصل 6أطباق أي بنسبة 33%[1].

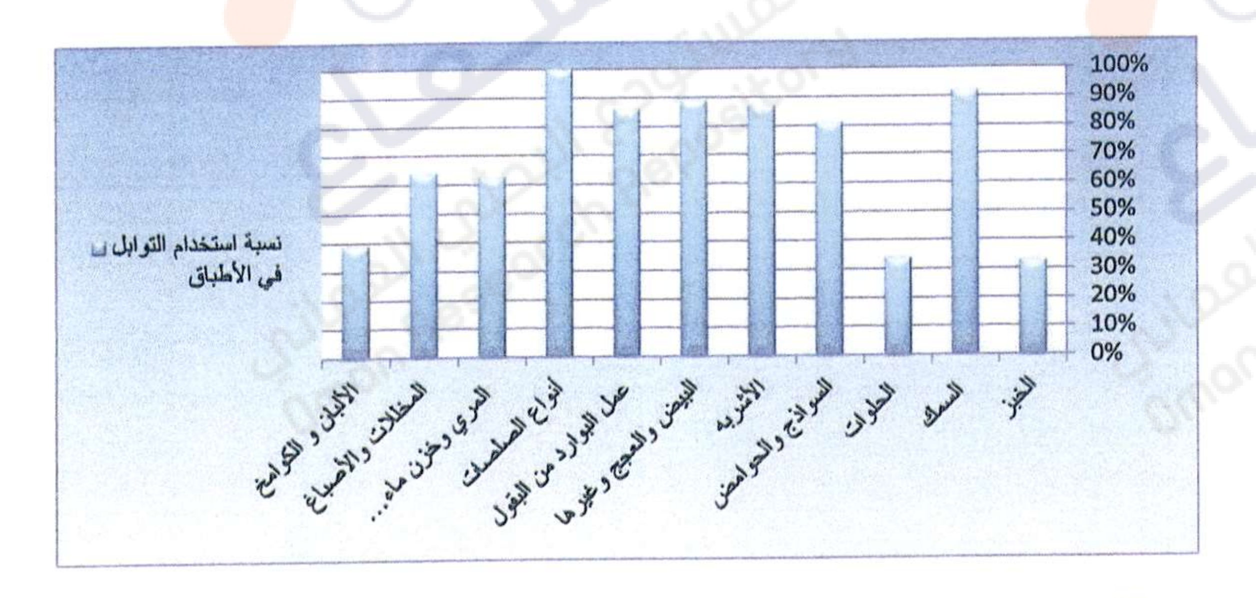
أنوع الأطعمة	الخبز	السمك	الحلوى	أنواع الأطعمة	الفقاع والأقسما	البيض والعجج	البوارد من البقول	الصلصات	المري وخزن ماء الحصرم	المخللات والأصباغ	فيما يعمل من الألبان من الكوامخ	المجموع
عدد الأطباق	6	37	82	142	47	38	28	15	16	92	33	538
عدد الأطباق المستخدم فيها التوابل	2	34	28	115	41	34	24	15	10	63	13	379
النسبة	%33	%92	%34	%80	%86	%89	%85	%100	%63	%68	39	%70

جدول يوضح عدد الأطباق عند صاحب كنز الفوائد في كل نوع من الأطعمة والأطباق المستخدم فيها التوابل ونسبها



رسم بياني يوضح عدد أطباق الأطعمة عند صاحب كنز الفوائد والأطباق المستخدم فيها التوابل

[1] ـ أنظر الملاحق جدول (1)، ص ص143-154.



رسم بياني يوضح نسبة أستخدام التوابل في أطباق كتاب كنز الفوائد

استعمل صاحب كنز الفوائد 33 نوعاً من التوابل. كان أكثرها استعمالا: الكزبرة، والكمون، والكراويا، والزنجبيل، والفلفل الأسود، والمصطكى، والدارصيني، والقرفة، والزعفران والنعنع. أما الخولنجان، والزعتر، والقرنفل، والسذاب، والشبت، والسماق[1]، والعصفر[2]، وكباش القرنفل، والسنبل، والمحروت، والجوزبوا، والهال، والأنيسون، والرازيانج، والسماق، والكبابة، والخشخاش، والقرطم (العصفر)، وورق الرند(الغار)، والبسباسة، والقاقلة، والشمار فكان استخدامها محدوداً في الأطباق[3].

وقد تفاوت استخدام تلك الأنواع من التوابل في الأطعمة المختلفة، ففي المخللات والأصباغ استخدم المؤلف 19 نوعاً من التوابل، كذلك في السواذج والحوامض، واستخدم في السموك 17نوعاً من التوابل، كذلك في الشراب، وفي عمل الخردل استخدم 18نوعاً، وفي

[1] ـ السماق: نبات من الفصيلة البطيمية (Anacardiaceae) صخري تنبت في الجبال طوله ذراعين، بها ورق طويل لونه إلى الحمرة، اسمه الإنجليزي (Tanner`s sumach) اسمه العلمي (Rhus coriarea). ابن القف، المصدر السابق، ص574 ؛ الغساني، المصدر السابق، ص281.

[2] ـ العصفر: هو القرطم من الفصيلة النجمية (Asteraceae)، منه بري وبستاني مزروع يستخرج منه مادتان ملونتان حمراء وصفراء اسمة الأنجليزي (safflower) اسمه العلمي Carthamus tinctorius L ابن القف، المرجع السابق، ص591.

[3] ـ أنظر الملاحق جدول (1)، ص143-154.

البيض والعجج استخدم 16نوعاً، وفي الصلصات استخدم 14 نوعاً وكذلك في الألبان والكوامخ، وفي البوارد من البقول استعمل 13نوعاً، واستخدم في الحلوى 8أنواع، وكانت أقل الأطعمة استخدام لأنواع التوابل المري اذ استخدم 5 أنواع فقط فالخبز وقد استعمل 4 أنواع فيه، فنقوع المشمش حيث استخدم فيه نوعان من التوابل[1].

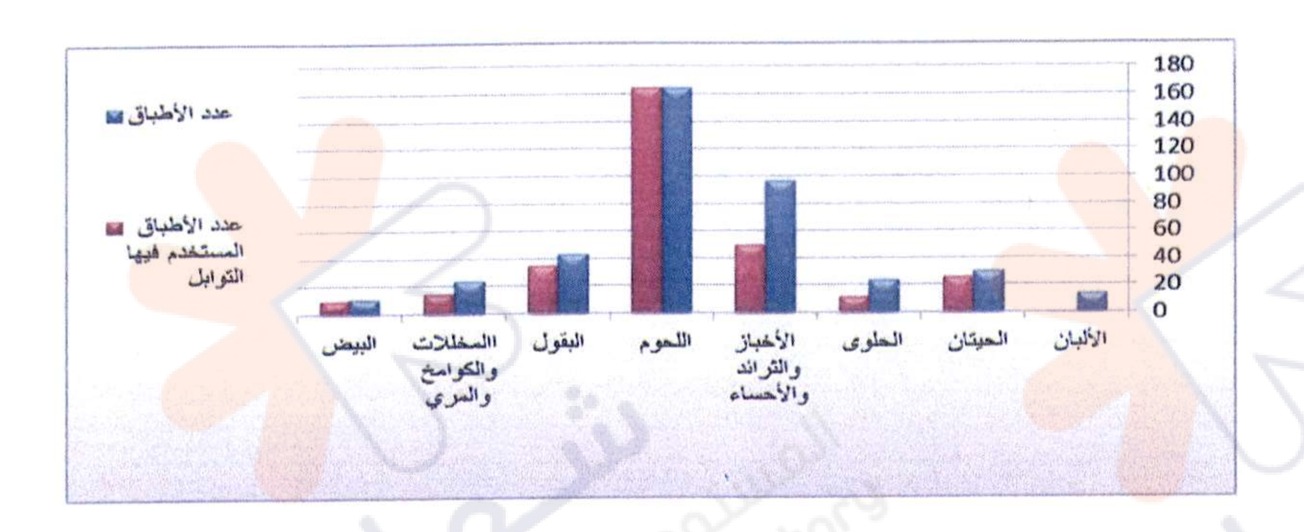
استعمل التجيبي التوابل في جميع أنواع الأطعمة التي تناولها في كتابه من الأخباز، والثرائد، و الأحساء، واللحوم ذوات الأربع، ولحوم الطير، والسمك، والبيض، والألبان، والبقول، ونوع الفول والحمص واشباه ذلك، والحلوى، الكوامخ والمخللات والمري. وقد استخدم المؤلف التوابل في 314 طبقاً من الأطباق التي ذكرها والتي بلغت 408 أطباق. وقد بلغت نسبة استخدامه للتوابل 77%. تفاوتت هذه النسبة ما بين الأطباق، فقد أستعمل المؤلف التوابل في جميع أطباق اللحوم والتي بلغت 165طبقاً؛ أي بنسبة 100%، وفي أطباق البيض التي بلغت 11طبقاً استخدم التوابل في 10 أطباق؛ أي بنسبة 91%، وفي أطباق البقول التي بلغ عددها35طبقاً استخدم التوابل في 28طبقاً؛ أي بنسبة 80%، وفي أطباق الأسماك التي بلغت 30طبقاً استخدم التوابل في 26طبقاً؛ أي بنسبة 87%، واستخدم التوابل في 15وصفة لعمل الكوامخ من أصل 24 وصفة ؛أي بنسبة63%، وفي أطباق الثرائد والأحساء والتي بلغت 97طبقاً استخدم المؤلف التوابل في 50 طبقاً؛ أي بنسبة 52%، وفي أطباق الحلوى والتي بلغت 24طبقاً استخدم المؤلف التوابل في12طبقاً؛ أي بنسبة 50%، وكان أقل الأطباق استخداما للتوابل الألبان، حيث استخدم المؤلف التوابل في طبق واحد من أصل14طبقاً؛ أي بنسبة 7%[2].

---

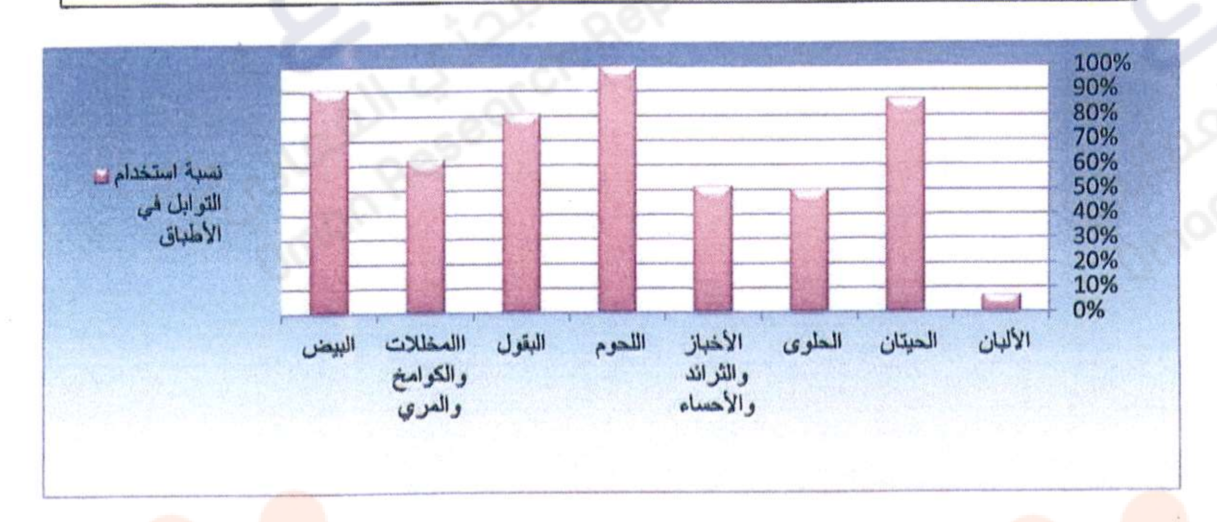
[1] ـ أنظر الملاحق جدول (1) ص ص143-154.
[2] ـ أنظر الملاحق جدول رقم (5)، ص ص176-185.

أنواع الأطعمة	الألبان	أنواع الحيتان	ضروب البيض	الحلوى	الأخباز والثرائد والأحساء	اللحوم	الفول والحمص	البقول	الكوامخ والمري والمخللات	المجموع
عدد الأطباق	14	30	11	24	97	165	8	35	24	408
عدد الأطباق المستخدم فيها التوابل	1	26	10	12	50	165	7	28	15	314
النسبة	%7	%87	%91	%50	%51.5	%100	%87.5	%80	%62.5	%77

جدول يوضح عدد الأطباق عند التجيبي في كل نوع من الأطعمة والأطباق المستخدم فيها التوابل ونسبها



رسم بياني يوضح عدد أطباق التوابل والمستخدم فيها التوابل عند التجيبي



رسم بياني يوضح نسبة استخدام التوابل في أنواع الأطعمة عند التجيبي

أورد التجيبي في كتابه فضالة الخوان 19 نوعاً من التوابل استخدمها في أطباقه، وكان أكثرها استعمالا: الكسفرة، والكمون، والفلفل الأسود، والزنجبيل، والقرنفل، والقرفة، والزعفران، والكراويا، والبسباس، والمصطكي، ونعنع. أما القاقلة (هال)، والخولنجان، وأنيسون،و دارصيني،و صعتر، والسذاب، ورازيانج فاستخدامه لها قليل في الأطباق التي ذكرها، فقد استخدم 16 نوعاً من التوابل في اللحوم، وكذلك في الكوامخ، واستخدم في الأسماك 13 نوعاً من التوابل، واستخدم في الثرائد والأحساء 12 نوعاً، وفي الحلوى 8أنواع، وكانت أقل الأطباق استخدام لأنواع التوابل الألبان، اذ استخدم 4 أنواع من التوابل فقط[1].

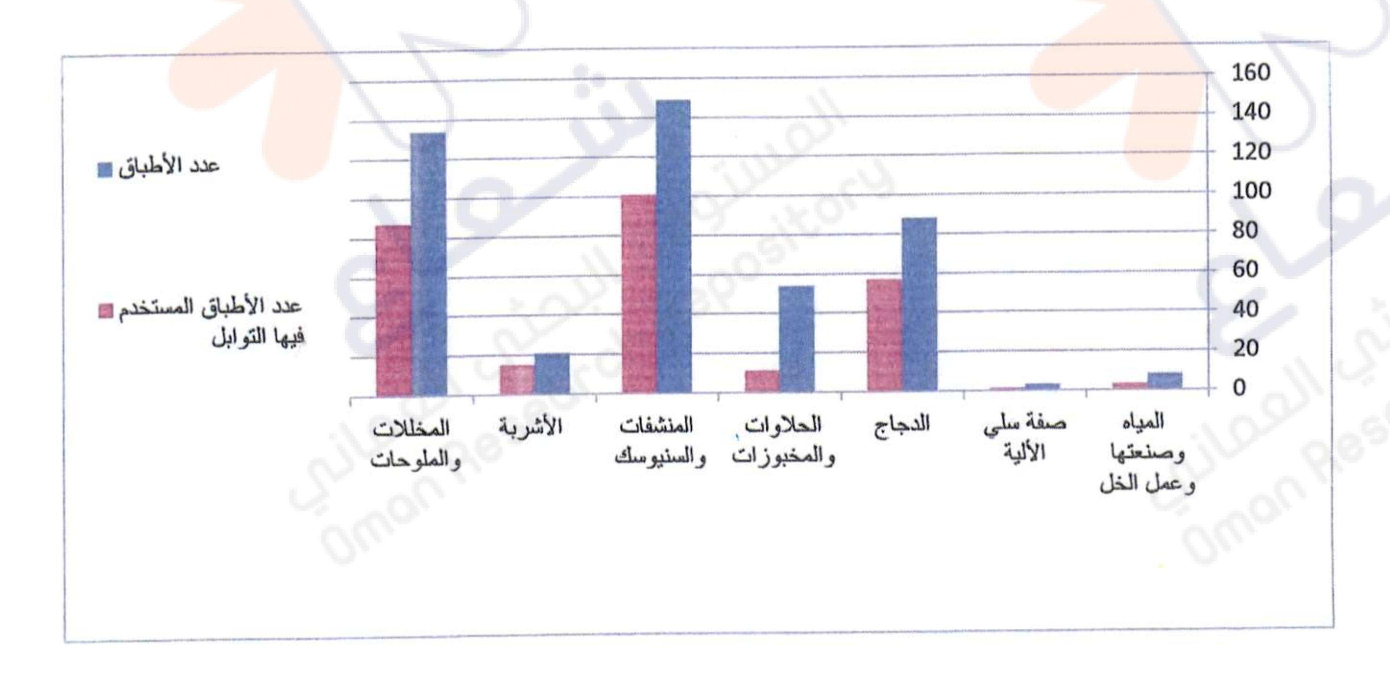
دخلت التوابل عند ابن العديم في جميع أنواع الأطعمة التي تناولها في كتابه الدجاج، في الأطعمة والمنشفات والسنبوسك وما يجري مجراها، والحلاوات والمخبوزات، والمخللات والملوحات، ومن المياه وصنعتها وعمل الخل، والأشربة، وسلي الآلية[2]. وقد استخدم المؤلف التوابل في 275 طبقاً من الأطباق التي ذكرها والتي بلغت 457طبقاً. أي بنسبة60%. وقد تفاوتت هذه النسبة ما بين أنواع الأطباق، فقد أستعمل التوابل في15وصفة لعمل الأشربة من أصل21وصفة ؛أي بنسبة71%، وفي أطباق المنشفات التي بلغ عددها149طبقاً استخدم التوابل في 101 من الأطباق؛ أي بنسبة 68%، وفي صنع المخللات استخدم التوابل في 87 وصفة من أصل 134 وصفة؛ أي بنسبة 65%، وفي أطباق الدجاج والتي بلغت 88طبقاً استخدم التوابل في 57طبقاً؛ أي بنسبة 65%، وفي وصفات صنع الخل وصنعة المياه التي بلغت 8 وصفات استخدم التوابل في 3 أطباق منها أي بنسبة 38%، واستخدم التوابل في

[1] ـ أنظر الملاحق جدول (5)، ص ص176-185.
[2] ـ ابن العديم، المصدر السابق، ج2، ص ص909-930.

وصفة واحدة من عمل سلي الآلية من أصل 3 أطباق؛ أي بنسبة 33%، وكان أقل الأطباق استخداما للتوابل الحلاوات، فقد استخدم المؤلف التوابل في 11طبقاً من أصل54طبقاً؛ أي بنسبة 20%[1].

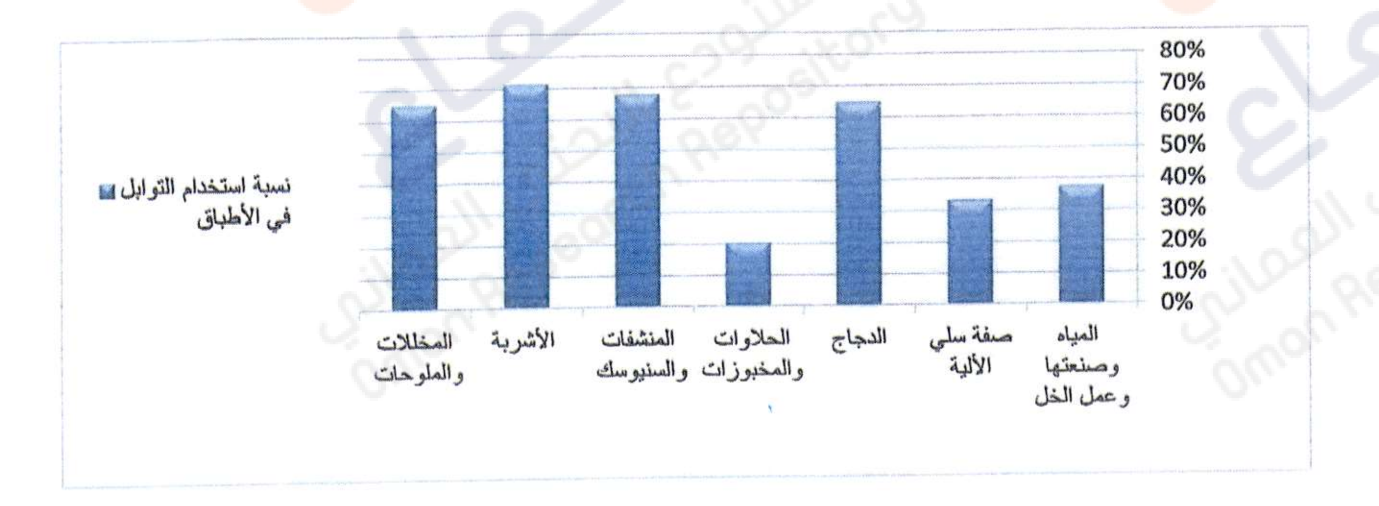
أنواع الأطعمة	المياه وصنعتها وعمل الخل	صفة سلي الآلية	الدجاج المحلى والممتزج	الحلاوات والمخبوزات	المنشفات والسنبوسك	الأشربة	المخللات والملوحات	المجموع
عدد الأطباق	8	3	88	54	149	21	134	457
عدد الطباق المستخدم فيها التوابل	3	1	57	11	101	15	87	275
النسبة	%37.5	%33	%65	%20	%68	%71	%65	%60

جدول يوضح عدد الأطباق عند ابن العديم في كل نوع من الأطعمة والأطباق المستخدم فيها التوابل ونسبها



رسم بياني يوضح عدد أطباق الأطعمة عند ابن العديم وعدد الأطباق المستخدم فيها التوابل في كل نوع

[1] ـ انظر الملاحق جدول (3) ص ص157-163



نسبة استخدام التوابل عند ابن العديم في كل نوع من أنواع الأطعمة

استعمل ابن العديم 21 نوعاً من التوابل في كتابه، وكان أكثرها استخداما في إعداد أطباقه : الفلفل الأسود، والقرفة، والزعفران، والكزبرة، والكراويا، والمصطكي، والدارصيني، والسذاب. أما الهال، والقرنفل، (قرطم) والعصفر، والانيسون، والكمون، والزنجبيل، والبسباس، وورق الرند،و جوزة الطيب، والقاقلة، والسماق، والشبت فكان استخدامها محدوداً عند ابن العديم. كما استخدم ابن العديم أطراف الطيب بكثرة في أطباقه وهي خلطة لمجموعة من التوابل والعطر وهي: سنبل، وتنبل، ورق رند، ووز طيب، وبسباس، وهال، وكباش قرنفل، وزر ورد (الورد الجوري) ولسان عصفور، ودار فلفل، وزنجبيل، وفلفل[1]. وأورد أيضا المؤلف مصطلح الأبازير والأفاويه دون أن يعرف المقصود بها في بعض أطباقه.

استخدم ابن العديم 21 نوعاً من التوابل في عمل الكوامخ والمخللات، واستخدم 16 نوعاً منها في صنع الأطعمة المنشفة، و14 نوعاً في عمل الأشربة وكذلك في الدجاج،

[1] ـ ابن العديم، المصدر السابق، ج2، ص518.

واستخدم 11نوعاً في صنع الحلوى، واستخدم في سلي الأليه 4أنواع، وفي عمل الخل والمياه استخدم نوعين من التوابل[1].

اتضح مما سبق وجود تقارب بين المناطق الإسلامية في ثقافة استخدام التوابل في الطبيخ، حيث تفاوتت نسبة استخدام كتب الطبخ التوابل بين 60% و81%، وقد تفاوتت أنواع التوابل المستخدمة في الأطباق عامة بين ستة عشر نوعاً وثلاثة وثلاثون نوعاً. وكانت أكثر التوابل استعمالا:الفلفل الأسود، الكزبرة، الدارصيني (القرفة)، الزعفران النعنع، زنجبيل، الكمون، المصطكي، السذاب، القرنفل، الكراويا، الزعتر، والسماق، أما التوابل التي أستخدمت في الأطعمة بشكل محدود فهي الأنجذان والخشخاش، والقاقلة، والكبابة، والخولنجان وجوزة الطيب، والهال، والعصفر والكركم، دار فلفل، والمحروت، ووق الغار، والشونيز، والرازيانج، والسنبل، والأنيسون (اليانسون)، البسباسة، والطرخون، الشبت، الحلتيت، الشمار، كباش القرنفل. وقد دخلت تلك التوابل في جميع أنواع الأطعمة من اللحوم بجميع أنواعها وأطباق الألبان والأجبان، والعجج، والهرائس والأرزيات، والحلوى والثرائد، والأشربة والكوامخ والمخللات والبقوليات عند فئات المجتمع الخاصة والمتوسطة.

3. كمية التوابل المستخدمة في الطبق الواحد.

لم تعط كتب الطبيخ إهتماماً كبيراً بقياس كمية التابل المضاف إلى الطبق الواحد بدقة، فكثير من الأطباق لم يُحدد فيها كمية التابل المضاف إليها، بل كان المؤلف يترك للطباخ تحديد كمية التابل المضاف إلى الطبق، كقوله:" ويجعل فيه من الفلفل والكزبرة والكمون بمقدار"[2]، وقوله:"ويلقى فيه ما يحتمله من الأبازير"[3]، وقول:"ويجعل فيه من الفلفل

---

[1] ـ انظر الملاحق جدول (3) ص ص157-163.

[2] ـ التجيبي، المصدر السابق، ص114

[3] ـ مجهول، كنز الفوائد، ص23

والمصطكاء ما يعدله"[1]، وقول:"ثم يعدل ملحه وأبازيره"[2]، وقوله:"ومن الكزبرة والدارصيني شي يكفيه"[3] وقوله:"طرح فيها كزبرة وفلفل بقدر"[4] وقوله:"كراويا مدقوقة بقدر ما يحتاج إليه"[5].

هناك بعض الأطباق حدد فيها المؤلفون كمية التابل المضاف إلى الطبق، والتي تفاوتت ما بين كلمة يسير، وقليل، وشيء من، وما حملت رؤوس الأصابع[6]، وعود، وقطعة، وحلقة، وطاقة، وباقة، والذر[7] وبين المثقال[8]، والدرهم[9]، الأوقية[10] والرطل[11]، والدانق[12]، والقدح[13]، والقبضة[14]، والرزمة[15]، والجزء، والكف[16].

---

[1] ـ المصدر نفسه، ص20

[2] ـ المصدر نفسه، ص21

[3] ـ المصدر نفسه، ص346

[4] ـ المصدر نفسه، ص249

[5] ـ المصدر نفسه، ص123

[6] ـ الوراق، المصدر السابق، ص 120

[7] ـ الذر: جمع ذرات وذر ويقصد بالشي الطفيف، استخدمت في بعض البلاد العربية كوحدة وزن، ففي بلاد فارس القطمير يعادل 12ذرة ، أما في الأندلس ورقة النخالة تساوي أربع ذرات أي أن الذرة تساوي 0.000059غرام وهذه نسبة ضئيلة جدا، وغالبا ما يكون الذر باليد. فاخوري، المرجع السابق، ص196.

[8] ـ المثقال: هي وحدة وزن أساسية تتفرع عنها سائر الأوزان الإسلامية، من درهم وأوقية ورطل وغيرها، والمثقال يعادل 4.5غرامات. فاخوري، المرجع السابق، ص196.

[9] ـ الدرهم: وحدة نقد فضية ووزن كان العرب والمسلمون يتعاملون بها طوال العصور الإسلامية الوسيطة، والدرهم يساوي 3.2غرام. المرجع نفسه ، ص196.

[10] ـ الأوقية: لم يكن للأوقية وزن ثابت في جميع الأقطار العربية، كما أختلفت في البلد الواحد باختلاف العصور. فالأوقية في العراق في القرن من القرن 5-7 كانت تعادل 33.95غرام (2/3 10درهم) وكذلك في الأندلس في القرن 8هـ، وكانت قبل ذلك في القرن 6هـ فكانت تساوي 10دراهم، أما في مصر (الإسكندرية) فكانت تساوي (82.7غرام) 26درهم. المرجع نفسه ، ص359.

[11] ـ الرطل: لم يكن للرطل وزن ثابت كما هو الحال في الوقية، فرطل بغداد من القرن 1-9 هـ يساوي 128درهم أي 407.5غرام، وفي مصر(القاهرة) من القرن5-10هـ يساوي 144درهم أي 458.43422غرام. وفي الأندلس (إشبيلية) في القرن 6هـ فيساوي 160درهم أي 509.4غرام. المرجع نفسه ، ص ص 390-395

[12] ـ الدانق: وحدة وزن تتراوح ما بين 4.5 و 27.3غرام. المرجع نفسه، ص425

[13] ـ القدح: يختلف مقداره أيضا باختلاف البلدان ففي مصر (القاهرة) في القرن 7هـ كان القدح يعادل 1.4كيلو غرام من القمح، أما في القرن الثامن فكان يعادل تقريبا 1.1كيلو غرام من القمح، أما في الأندلس في القرن الخامس فكان يعادل 0.5كيلو غرام، وفي مالقا يعادل 13كيلو غرام، وفي بلاد الغرب في القرن6هـ يعادل 3.4كيلو غرام. المرجع نفسه ، ص ص284-285

[14] ـ القبضة: هو ملء الكف، او ما تقبض باليد من شي. المرجع نفسه، ص406.

[15] ـ الرزمة: هو ما جمع وشد في شي واحد، المرجع نفسه، ص202.

[16] ـ الكف: وحدة وزن يراد بها وزن ما تسعه كف الإنسان. المرجع نفسه ، ص424

كما كان يضاف التابل في بعض أطباق الأطعمة أكثر من مرة خاصة التي يدخل فيها اللحم بجميع أنواعه، إذ تضاف الأبازير إلي اللحم في أول الطبيخ وقد يدق اللحم بها، ثم تضاف الأبازير إلى القدر، ثم ينثر بعد الانتهاء من صنع الطبق بعض الأبازير عليه[1].

أ- استخدامات التوابل في الطعام:

عرفت بعض كتب المعاجم الطعم على أنه اسم جامع لكل ما يؤكل[2].

أما النَّكْهَة لغة فهي: ريح الفم، ونكِهْته: شممت ريحه، واستنكهوه أي شموا نكهته ورائحته[3]. أما اصطلاحا (flavoursg flavors): فهي مواد طبيعية أو كيمياوية تنعش حاسة الذوق والطعم والرائحة بواسطة مستخلصات تضاف إلى الأطعمة لجعلها طيبة المذاق والرائحة[4].

عرف ابن منظور الرائحة بأنها نسيم طيب او نتن[5]. وعند الفراهيدي: هي ريح طيبة تجدها في النسيم. تقول: لهذه البقلة رائحة طيبة[6]. أما الرائحة (the odors) اصطلاحا: هي مركبات كيماوية متطايرة ناتجة من مواد طبيعية أو مصنعة يتحسس بها الجهاز العصبي عن طريق حاسة الشم[7].

إن من الأمور التي يهتم بها الطباخ عند إعداده للطعام هو إضفاء لون، ورائحة، ونكهة، ومنظر جميل للطبق، فمنظر الطبق الخارجي وروائح الطعام تحفز الدماغ لتخيل

---

1 ـ البغدادي، المصدر السابق، ص65، ص78، ص79، ص ص84- 85، ص90ص106-107.
2 ـ ابن منظور، المصدر السابق، ج4، ص 593 .
3 ـ المصدر نفسه، ج6، ص720.
4 ـ الخطيب، أنور، المنكهات. مقالة في الموسوعة العربية، م19، ص748.
5 ـ ابن منظور، المصدر السابق، ج2، ص1248.
6 ـ الفراهيدي، المصدر السابق ، م3 ص292.
7 ـ عبود، عدنان يوسف. الروائح. مقالة في الموسوعة العربية، م10، ص22.

المتعة عند تناول تلك الأطباق، فما هو الدور الذي لعبته التوابل في إضفاء الطعم والرائحة والمنظر الجميل للطعام، خاصة إذا نظرنا إلى أنواع التوابل المضافة في أصناف الأطعمة.

أ- تزيين الطعام.

لقد أعطت كتب الطبخ عامة اهتماماً بتزيين الطبق لإضفاء مظهر جميل عليه، وذلك بنثر مكونات عديدة على وجوه الأطباق، سواء أكانت توابل أو مكونات أخرى، وقد قدم بعض المؤلفين تفاصيل تزيين الطبق[1]. وما يهمنا نحن هو مدى تزيين الأطباق بالتوابل.

استخدم الوراق في كتاب الطبيخ أوراق الكزبرة الخضراء، وأوراق النعنع، والسماق، لتزيين أطباق اللحوم والخضار ، وكان يهتم بتفاصيل الزينة. واستعمل التجيبي صاحب كتاب فضالة الخوان نوعين من الزينة أولها نثر السكر والتوابل كالقرفة والفلفل والزنجبيل على جه أطباق اللحوم، أما الثاني فهي نثر أوراق النعنع على وجه أطباق اللحم. أما مؤلف كنز الفوائد فكان اهتمامه بتزيين الأطباق أقل مقارنة بالكتابين السابقين، واقتصر عنده على أطباق اللحوم والخضار ففي أحد الأطباق استخدم المؤلف السماق، وفي طبق آخر استخدم النعنع والقرفة في تزيين بعض الأطباق، واستخدم البيض المسلوق مع القرفة في تزيين بعض الأطباق، واستخدم الكزبرة والكراوية والفلفل في تزيين أحد الأطباق. أما صاحب كنز الفوائد فلم يهتم كثيرا بتفاصيل تزيين الطبق[2].

هناك توابل أخرى استخدمتها كتب الطبخ في تزيين أطباق الأطعمة، ففي كتاب الطبيخ للوراق استخدم المؤلف في تزيين أطباق اللحوم والبقول والثرائد وطبقين من الحلوى كلاً من

[1] ـ مارين، المرجع السابق، ص186.
[2] ـ المرجع نفسه، ص186- 187، ص ص189-192

السذاب[1] المقطع، الكزبرة الخضراء[2]، النعنع[3]، الصعتر[4]، والزعفران[5] والحبة السوداء[6]، الفلفل[7].

واستخدم التجيبي القرفة[8] في تزيين جميع أطباقه ما عدا الكوامخ والمخللات وأكثر من استخدامها في تزيين أطباق اللحم والثرائد والأحساء، كما استخدم والفلفل[9] والزنجبيل[10] والدارصيني[11] والكمون[12] والسنبل[13]، والكزبرة اليابسة[14]، والأفاوية[15] في تزيين أطباقه بذر تلك التوابل على وجه الطبق، واستعمل النعنع في تزيين وجه أطباق اللحوم، وذلك بصنع عيون من النعنع توضع على وجه الطبق[16].

---

1 ـ الوراق، المصدر السابق، ص170، ص180، ص184-186، ص220، ص295، ص338، ص347، ص385.
2 ـ المصدر نفسه، ص347، ص295.
3 ـ المصدر نفسه، ص110.
4 ـ المصدر نفسه ، ص110
5 ـ المصدر نفسه ، ص166.
6 ـ المصدر نفسه ، ص166
7 ـ المصدر نفسه، ص403، ص407.
8 ـ التجيبي، المصدر السابق، ص39، ص ص 40-46، ص 48، ص53، ص ص58-59، ص66، ص ص70-73، ص78، ص ص 82- 85، ص ص 88، ص ص92-98، ص104- 107، ص111، ص116-118، ص130، ص140، ص149، ص151، ص154، ص ص 156-157، ص ص 162-163، ص169، ص171، ص174، ص178، ص180، ص ص 184-188، ص195، 240، 224، ص ص228-230.
9 ـ المصدر نفسه، ص43، ص46، ص48، ص52، ص84، ص92، ص ص95-98،
10 ـ المصدر نفسه، ص ص41-42، ص ص 45-46، 48، ص88، ص90، ص93، ص ص95-98، ص ص 104-107، ص111، ص ص114-116، ص118 ص140، ص151، ص ص156-157، ص163، ص174، ص ص 180-181، ص ص184-185، ص187- 188.
11 ـ المصدر نفسه، ص248.
12 ـ المصدر نفسه، ص239، ص141.
13 ـ المصدر نفسه، ص46، 72، ص88، 89.
14 ـ المصدر نفسه، ص141.
15 ـ المصدر نفسه، ص ص51، 102، 126، ص129، 134، 175.
16 ـ المصدر نفسه، ص ص 95-97، ص154، ص ص156-159، ص164، ص185.

كما استعمل صاحب كتاب كنز الفوائد الكزبرة[1] والفلفل[2] والزعفران[3] والسنبل[4] والقرفة[5] في تزيين أطباق السمك والسواذج والحوامض والحلوى والبيض والبقول والألبان وذلك بذرها على وجه الطبق، واستعمل النعنع[6] والسذاب[7] على شكل ورق وقلوب في تزيين الأطباق.

أما ابن العديم فلم يعط اهتماماً بتزيين أطباق الأطعمة مقارنة بباقي مؤلفي كتب الطبخ سواء بتزيين الطبق بالتوابل أوغيره، سوى استخدامه الخشخاش والزعفران في تزيين طبقين من الحلوى[8]، والنعنع والسذاب في تزيين طبق من المخلل[9]، والدارصيني في تزيين طبق من الأرز[10] وطبق من البيض[11]، والكزبرة اليابسة في تزيين طبق من المخللات[12]، واستخدم الكزبرة الخضراء في تزيين طبق من اللحم يدعى النرجسية[13].

ب- تلوين الطعام:

لعبت التوابل دوراً في تلوين بعض أنواع الأطعمة، حيث استخدمت في بعض أنواع المطيبات التي توضع مع الطعام على المائدة أو في صنع الطعام كما هو الحال مع الملح

---

1 ـ مجهول، كنز الفوائد، ص90.
2 ـ المصدر نفسه، ص57.
3 ـ المصدر نفسه، ص106، ص15.
4 ـ المصدر نفسه، ص 71.
5 ـ المصدر نفسه، ص ص20-23، ص71، ص80.
6 ـ المصدر نفسه، ص ص18-19، ص21، ص190، ص197، ص224.
7 ـ المصدر نفسه، ص81، ص ص 223-224،
8 ـ ابن العديم، المصدر السابق، ج2، ص ص657، ص660
9 ـ المصدر نفسه ، ج2، ص575
10 ـ المصدر نفسه ، ج2، صص601
11 ـ المصدر نفسه ، ج2، ص718
12 ـ المصدر نفسه ، ج2، ص ص704
13 ـ المصدر نفسه ، ص575.

المطيب، فيلون هذا الملح الناعم والمخلوط ببعض التوابل باللون الأصفر بماء الزعفران، أو باللون الأحمر بماء السماق[1].

استخدم الوراق الزعفران في صبغ أطباق السمك والحلوى واللحوم والبقول، وفي عمل الخل المستعمل في الثريد أو بعض مكوناته، كصبغ اللوز بالزعفران[2]، أو تنقيط الطبق بالزعفران[3] ، كذلك استخدم السذاب، والكزبرة الخضراء لإعطاء لون للطبق، كما استخدم السماق لإعطاء اللون الأسود [4].

أما التجيبي فقد اقتصر على الزعفران في تلوين الأطباق، فقد استخدمه في معظم أطباقه في اللحوم والسمك والبقول، والبيض، وقد أوصى التجيبي بعدم الإكثار من هذه النبتة عند استخدامها في الأطباق حتى لا تفسد مذاق الطعام[5].

أما اللون عند صاحب كتاب كنز الفوائد فيبرز بوضوح في أطباق السمك والسواذج والحوامض وفي الصلصات والبقول، والبيض والمخللات والحلوى، فيستخدم الزعفران لإضفاء اللون الأصفر على الطبق أو بتلوين أحد مكونات الطبق كالبندق أو اللوز وغيره، وتفرد صاحب كنز الفوائد باستخدام الكركم لإضفاء اللون الأصفر على الطبق[6]، كما استخدم العصفر لإضفاء اللون الأحمر على الطبق[7]، وهما أرخص ثمنا من الزعفران، كما أنهما ليس لهما رائحة مميزة كالزعفران[8].

---

1 ـ عبدالباقي، المرجع السابق، ص63
2 ـ الوراق، المصدر السابق ص188
3 ـ المصدر نفسه، ص385
4 ـ مانويلا، المرجع السابق، ص187.
5 ـ التجيبي، المصدر السابق، ص47، 129.
6 ـ مجهول، كنز الفوائد، ص60.
7 ـ المصدر نفسه، ص72، 196
8 ـ مانويلا، المرجع السابق، ص192.

استعمل أيضا البغدادي الزعفران في تلوين الطعام، فقد استخدمه في جميع أنواع الأطعمة التي تناولها في كتابه. كما استخدم السماق في صبغ الملح المطيب[1].

استخدم ابن العديم الزعفران والعصفر في تلوين أطباق الدجاج والحلوى والأطعمة المنشفات، والمخللات، وكان التلوين بدهن وجه الطبق بالزعفران[2]، أو صبغ بعض مكونات الطبق من لوز[3] وغيره، هذا إلى جانب استخدام السماق لتلوين الطبق، وقد أوصى ابن العديم بعدم الإكثار من السماق لكي لا يكسب الطبق اللون الأسود[4].

أما طريقة الصبغ والتلوين التي اتبعتها كتب الطبخ فتمت من خلال وضع الزعفران في ماء ورد حتى يأخذ الماء لون الزعفران فيسكب بعد ذلك الماء الملون في الطبق ليعطي اللون[5]، أو يوضع الزعفران في خل فيأخذ الخل اللون ثم يسكب في الطبق[6].

ج- إضافة نكهة للطعام.

إن الغرض الأساسي من إضافة التوابل في الطعام هو تعديل نكهة الطعام أو إضافة نكهة وطعم في الأكل[7]، ولتطييب الطبيخ[8]، يقول الأزدي:" وسبب استعمالها في الأطعمة لتجعلها، إذا طعمت مقبولة للطبيعة موافقة لها، وتطيب زهومة الطعام وتعدل برودة مزاجه، وإذا كان غليظا فتلطفه"[9].

---

[1] ـ البغدادي، المصدر السابق، ص132

[2] ـ ابن العديم، المصدر السابق، ج2، ص660

[3] ـ المصدر نفسه ، ج2، ص675.

[4] ـ المصدر نفسه ، ج2، ص587، 588، 523.

[5] البغدادي، المصدر السابق، ص98، ؛ الوراق، المصدر السابق ص389 ؛ مجهول، كنز الفوائد، ص56.

[6] ـ البغدادي، المصدر السابق، ص ص122–123 ؛ الوراق، المصدر السابق ص201؛ مجهول، كنز الفوائد، ص27.

[7] ـ مجهول، كنز الفوائد ، ص16.

[8] ـ الوراق، المصدر السابق ، ص5 ؛ مجهول، كنز الفوائد ، ص29، ص92 .

[9] ـ الأزدي، المصدر السابق ، ج1، ص193.

د- تعطير الطعام وتطييبه.

لم تكن التوابل تستخدم لإضفاء نكهه وطعم للأكل فقط فهناك بعض التّوابل التي تميزت باحتوائها على زيوت عطرية ورائحة نفاذة، استخدمت في الطبيخ من أجل إخفاء الروائح غير المحببة، كاستخدام الفلفل ولإزالة زهومة اللحم[1]، يقول الأزدي في استعمالات التوابل:" وتطيب زهومة الطعام "[2]، كما استخدمت بعض التوابل في تعطير الأوعية والأواني[3].

ونظرا لغلاء ثمن بعض العطور المستعملة في الأطعمة كالمسك والكافور [4]، استعملت كتب الطبخ بعض التوابل العطرة لتعطيير الطعام كبديل عنها، كاستعمال التجوبي الزعفران بكثرة كبديل للعطور الغالية الثمن. واستعمال صاحب كنز الفوائد الزعفران والفلفل لتعطير بعض الأطباق[5].

أوصى صاحب كنز الفوائد بتطييب حلوى لقيمات القاضي ببعض الأفاويه العطرة ، يقول:"ويجعل فيه ما يعطره من الأفاوه مثل الجوزة والكبابة والقرنفل والزعفران والعود والمسك قدر الحاجة"[6].

واستخدم الزعفران لتطييب شراب الليمون السفرجلي[7]، واستخدم أطراف الطيب[8]

---

[1] ـ ابن بيطار، المصدر السابق، ج2، ص228 ؛ وينز، المرجع السابق. ص1025.
[2] ـ الأزدي، المصدر السابق ، ج1، ص193.
[3] ـ الميساوي، المرجع السابق، ص384.
[4] ـ مجهول، كنز الفوائد، ص16، ص24، ص29، ص30، ص33، ص35، ص38، ص56- 57، ص112، ص117، ص122، ص123- 125، ص128، ص130، ص ص148- 150، ص154، ص163- 164 ؛ الوراق، المصدر السابق، ص217، ص ص 376-377، ص380، ص390، ص394، ص398، ص399، ص411، ص475، ص476.
[5] ـ مانويلا، المرجع السابق، ص191-193
[6] ـ مجهول، كنز الفوائد ، ص110
[7] ـ المصدر نفسه، ص138.
[8] ـ المصدر نفسه ، ص30.

والأفاويه[1] لتطيب طبقين من الدجاج، إلا إنه لم يحدد ماهية أطراف الطيب والأفاويه.

أوصى التجيبي بتطييب بعض أنواع الخبز بالأفاويه وبعض العطر (المسك)[2]، كما أمر أيضا بتطييب طبق ثرمدة الأميرة[3]، وطبق القطايف[4] بالأفاويه إلا إنه لم يوضح في كتابه المقصود بالأفاويه أيضا.

5. استخدام التوابل في حفظ الأطعمة وتعقيمها.

تميزت بعض التوابل كالقرفة والفلفل والقرفل بخاصية حفظ وتعقيم الطعام من التلف، ونظراً لعدم توفر وسائل التبريد التي تحفظ الطعام من التلف في السابق، فقد لعبت بعض التوابل ذلك الدور، فاستخدم القرنفل في حفظ الأطعمة وبخاصة الأسماك[5]، كما استخدم الفلفل أيضا كحافظ للأطعمة والمواد الغذائية[6].

ومن استخدامات التوابل الأخرى في الأطعمة وضعها في الطعام من أجل تسريع نضجه، كتتبيل اللحم بالمصطكي لتسريع نضجه[7].

6. أدوات تحضير التوابل وحفظها:

ذكرنا سابقا أن التوابل قد تستخدم على هيئتها سواء أكانت بذوراً أم أوراقاً أم لحاءً أم غيرها من أجزاء النبات دون أن تطحن، إلا إنها غالبا ما تستخدم على شكل مسحوق ناعم في الطبخ بعدما تدق بآله تسمى الهاون[8] ، والهاون كلمة معربة فارسية الأصل، تستخدم لدق

---

[1] ـ المصدر نفسه ، ص63.
[2] ـ التجيبي، المصدر السابق، ص67.
[3] ـ ثرمدة الأميرة: نوع من المعجنات عبارة عن دقيق يعمل على شكل مثلثات وأقراص يقلى، ثم يحشى باللوز والفستق والصنوبر المطيب بالافاوية، ثم يرش بماء ورد والسكر والجلاب. المصدر نفسه، ص68.
[4] ـ المصدر نفسه ، ص72.
[5] ـ الأشقر، المرجع السابق، ص ص257- 261 ؛ وينز، المرجع السابق، ص1025.
[6] ـ طلاس، المرجع السابق، ص771.
[7] ـ ابن البيطار، الدرة البهية، ص168.
[8] ـ الوراق، المصدر السابق ، ص26 ؛ البغدادي، المصدر السابق ، ص67.

الأشياء[1]، وقد تصنع من البرونز أو الجرانيت أو الخشب، والهاون المصنوع من الخشب غالبا ما يستخدم لدق التوابل والثوم، أما المصنوع من البرونز فيستخدم لدق البندق واللوز، والمصنوع من الجرانيت يستخدم للحم والبقول والخضروات. وهناك اسم آخر للهاون وهو الدستج أو الدسنج[2].

أما أدوات تخزين التوابل المَدْقوقة فأفضلها البَراني الزجاجية[3]، والبراني جمع مفردها برنية وهي عبارة عن قوارير ثخينة واسعة الأفواه[4]، كما تستخدم الأبزاردانات المصنوعة من خشب الصفاف لحفظ التوابل وتخزينها[5].

---

[1] ـ ابن منظور، المصدر السابق ، ج6، ص848.
[2] ـ الوكيل، المرجع السابق، ص128.
[3] ـ الوراق، المصدر السابق ، ص26.
[4] ـ ابن منظور، المصدر السابق ، ج1، ص304.
[5] ـ الوراق، المصدر السابق ، ص26.

الفصل الثالث: التوابل وصناعة العطر والزينة:

1. التوابل وصناعة العطر:

أ- أنواع العطور المركبة

ب- أنواع العطور المركبة المستخدم فيها التوابل

ج- كمية التوابل المستخدمة في الوصفة الواحدة

2. التوابل والزينة:

أ- الكحل

ب- الخضاب والاصطباغ

ج- أدوية الزينة

1. التوابل وصناعة العطر:

هناك اتفاق عند اللغويين في التعريف اللغوي للعِطْر بكسر العيّن، فيعرف بأنه اسم جامع لأنواع الطيب أو لأشياء الطيب[1]، وتعرِّف الموسوعة العربية العالمية العطر: بأنه مستحضر يصنع من مواد طبيعية أو صناعية أو مزيج من كليهما ينتج عنه رائحة فواحة[2].

عُرِف العطر منذ القدم، فكان يستخدم لإعطاء رائحة طيبة للمكان بأعواد توضع في النار فتعطي رائحة عطرة، وصموغ يُبَخر بها، أو سائل عطري يرش به المكان، بالإضافة للاستخدام الشخصي، فكان يمسح بالدهن منه والسائل العطري الوجه والبدن والشعر، أما المسحوق منه فيذر على الجسم[3].

ومع مجيء الإسلام زاد اهتمام الناس بالطيب اقتداء بالرسول عليه الصلاة والسلام الذي كان يحب الطيب ويستخدمه، يقول عليه الصلاة والسلام:" حبب إلي من الدنيا النساء والطيب وجعل قرة عيني في الصلاة"[4]، وكان يوصي الناس باستخدامه يقول عليه الصلاة والسلام: "غسل يوم الجمعة على كل محتلم، وسواك، ويمس من الطيب ما قدر عليه"[5] وأمر عند زواج ابنته فاطمة أن يجعل الطيب في جهازها، وأن يكون ثلثي مهرها الطيب[6].

---

1 - ابن عباد، المصدر السابق، ج1، ص401 ؛ الفراهيدي، المصدر السابق، ج2، ص8 ؛ ابن سيدة، المصدر السابق، ج3، ص320 ؛ ابن منظور، المصدر السابق، ج4، ص810 ؛ الزبيدي، المصدر السابق، ج7، ص342.

2 ـ الموسوعة العربية العالمية، المرجع السابق، م16، ص298.

3 ـ المريخي، سيف شاهين. **تجارة العطور وصناعتها عند العرب المسلمين خلال القرنين الثالث والرابع**. المجلة العربية للعلوم الإنسانية، م24، عدد94: 2006م، ص18 ؛ الشكيل، علي جمعان. **صناعة العطور في الحضارة الإسلامية**. مجلة آفاق الثقافة والتراث، م7، عدد 26، دائرة البحث العلمي والدراسات بمركز جمعة الماجد، الإمارات: 1999م، ص ص 154- 155.

4 ـ أخرجه النسائي (3939) من حديث أنس بن مالك. السيوطي، عبدالرحمن بن أبي بكر (ت: 911هـ/1505م). **سنن النسائي بشرح الحافظ جلال الدين السيوطي وحاشية الإمام السندي**. تحقيق عبدالفتاح أبو غزة، ج7، دار البشائر الإسلامية، بيروت:1994م، ص61

5 ـ أخرجة صحيح مسلم (1957) من حديث عبدالرحمن بن أبي سعيد الخدري. النووي، أبو زكريا يحيى بن شرف (ت:676هـ/1277م). **صحيح مسلم بشرح الإمام محيي الدين النووي**. تحقيق خليل مأمون، ج6، دار المعرفة، بيروت:1994م، ص372.

6 ـ الشكيل، المرجع السابق، ص155.

وقد ساعد توسع حدود الدولة الإسلامية نتيجة الفتوحات، وما صاحب ذلك من وازدهار اقتصادي ونشاط تجاري داخل وخارج حدود الدولة الإسلامية، إضافة إلى التطور الاجتماعي وتحسن المستوى المعيشي، وإقبال الخلفاء ورجال الدولة والأغنياء والمترفين على جلب الغالي والثمين من العطور، على ازدهار صناعة العطر وإبداع الصناع في مزج العطور وتركيبها[1].

ولم يقتصر الاهتمام بالطيب على أهل المدن والحضر، أو الفئة الغنية والوسطى فقط، بل كان للأعراب رغم بساطة عيشهم طيب عُرفوا به يقول الرفاء:" طيب الأعراب القرنفل الزنجبيل الزرنب الملاب[2] السخاب[3] القسط اللبني وهي الميعة والرامك[4] والشاهرية [5]"[6].

كما لم يكتفِ المسلمون باستيراد الخام من العطور المختلفة من الهند والصين والمناطق المجاورة منهما، سواءً كانت ذات أصل نباتي كالعود، والصندل، والزعفران، والكافور، والقرنفل، والسنبل، والياسمين، أو من أصل حيواني كالعنبر، والمسك، وما يزرع في البلاد الإسلامية، لاستخدامها في التطيب والتزين والتداوي، بل قاموا بتصنيع العطور والأدهان

---

1 ـ الشكيل، المرجع السابق ، ص156، المريخي، المرجع السابق، ص ص 20-21 ، عبدالباقي، المرجع السابق، ص117، أحمد، عبدالجبار حامد، وصالح، زينب سالم. **صناعة العطور في العصر العباسي**. مجلة التربية والعلم، مجلد19، عدد3، العراق:2012، ص18، الجبوري، يحيى. **الزينة في الشعر الجاهلي: زينة الطيب والعطور**. حولية كلية الإنسانيات والعلوم الاجتماعية، عدد6، جامعة قطر: 1983م، ص255.

2 ـ الملاب: الملاب بضم الميم كل عطر مائع (سائل)، ومن الأسماء التي أطلقت على الزعفران الملاب. الجبوري، المرجع السابق، ص228

3 ـ السِّخَاب: قلادة تتخذ من القرنفل والسك، وقيل هو طيب مجموع من قرنفل ومحلب. ابن منظور، المصدر السابق، ج3، ص113؛ الزبيدي، المصدر السابق، ج5، ص257

4 ـ الرامك: عطر مركب يتكون من العفص وزبيب والبلح والعسل كمكونات أساسية للعطر، يستخدم في صناعة السك. أحمد، المرجع السابق ، ص 10؛ المريخي، المرجع السابق، ص41 .

5 ـ الشاهرية: أو الساهرية ضرب من الطيب. ابن منظور، لسان العرب، ج4، ص2351

6 ـ الرفاء، السري بن احمد (362هـ/973هـ). **المحب والمحبوب والمشموم والمشروب**. تحقيق مصباح غلاء، ج3، مطبوعات مجمع اللغة العربية، دمشق: 1986م، ص179.

المركبة تركيبا كيميائيا باستخدام التقطير والتخمير والعصر والاستخلاص بزيوت باردة وساخنة، وغيرها والمضاف إليه بعض المثبتات[1].[2]

وما يهمنا في هذا الفصل البحث حول مدى استخدم التوابل في صناعة أنواع العطور المركبة كالخلوق، والغالية، والند، والسك، والرامك، والنضوح، والدهان، والمياه العطرة، والبخور، واللخاخ، والذرائر، والصيّاح، والميسوس.

أ- أنواع العطور المركبة المستخدم فيها التوابل:

1. الخَلَوق[3]:

هو عطر مركب يُحضر من الزعفران مضافا إليه أنواعاً أخرى من الطيب كالقرنفل والسنبل والصندل والقسط وأظفار الطيب، ويكون لونه أحمر مائلا إلى الصفرة، أما هيئته فقد يكون يابساً أو عطراً مائعاً بعملية التقطير[4].

أورد كل من الكندي وابن الجزار وصفات لعمل الخلوق، استخدما فيها من نباتات التوابل: الكبابة والقاقلة والعصفر والزعفران[5]، القرنفل، والبسباسة، وجوزبوا، القاقلة، وفلنجة[6].

---

[1] - يقصد بالمثبتات: هي عبارة عن إفرازات حيوانية كالزباد والمسك والعنبر، أوصمغيات نباتية أوزيوت أساسية ومواد كيماوية اصطناعية تضاف إلى العطر لتمنع تبخر الزيوت العطرة. الشكيل، المرجع السابق، ص159.

[2] - المريخي، المرجع السابق، ص23 ؛ الشكيل، المرجع السابق ، ص160.

[3] - الخَلُوق: الخِلاق ضرب من الطيب يتخذ من الزعفران تغلب عليه الحمرة والصفرة، وهو طيب النساء حيث تستخدمه النساء أكثر من الرجال. ابن منظور، المصدر السابق، ج2، ص891.

[4] - أحمد، المرجع السابق، ص6.

[5] - الكندي، المصدر السابق ، ص48.

[6] - الكندي، المصدر السابق ، ص ص48-49 ؛ ابن الجزار، المصدر السابق، ص ص109-111.

2. الغالية[1]:

هي نوع من الطيب المركب الثخين، يتكون من ثلاثة مكونات أساسية هي: مسك وعنبر يعجنان بالبان[2]. وقيل إنه نوع من الطيب مركب من مسك وعنبر ودهن وعود[3].

لقد شاع استعمال الغالية في العصر الأموي والعباسي، وابتكرت أنواعاً عديدة من الغوالي الغالية الثمن للخلفاء والطبقة الغنية وسميت بأسمائهم[4]، كغالية الواثق[5]، وغالية هشام بن عبدالملك[6]، وقد استخدم في غالية هشام بن عبدالملك من التوابل: الزعفران والمرزنجوش[7]. كما ورد عدة أنواع من الغوالي استخدم في بعضها التوابل، كالغالية الساهرية التي استخدم فيها الزعفران، والغالية الدهنية التي استخدم فيها الدارصيني والقرنفل والجوز بوا، والقاقلة. وقد وجدت غالية في ذخائر الخلفاء استخدم في صنعها الكبابة والزعفران والقرنفل[8].

ذكر كل من النويري والزهراوي والكندي وابن الجزار عدداً من وصفات الغوالي

---

[1] ـ الغوالي: جمع مفردها غالية، وهي من العطور التي اشتهرت في العصر الأموي، ويقال أن أول من أطلق اسم غالية على العطر هو معاوية بن أبي سفيان، وقيل سليمان بن عبدالملك، ويرى بعض المؤلفين بأنها عرفت في العصر الجاهلي وعصر الرسول. المريخي، تجارة العطور، ص35؛ الشكيل، المرجع السابق، ص 161.

[2] ـ الكندي، المصدر السابق، ص23 ؛ الرفاء، المصدر السابق، ج3، ص146 ؛ ابن سيدة، المصدر السابق، ج3، ص320.

[3] ـ ابن منظور، المصدر السابق ج4، ص1012 ، الجبوري، المرجع السابق، ص254.

[4] ـ المريخي، المرجع السابق، ص ص36-37 ، الجبوري، المرجع السابق، ص254.

[5] ـ التنوخي، المحسن بن علي(ت: 994/384). **نشوار المحاضرة وأخبار المذاكرة**. تحقيق عبود الشالجي، ج1، دار صادر، بيروت، 1995م، ص290.

[6] ـ هشام بن عبدالملك: هو خليفة الأموي تولى الحكم بعد أخيه يزيد بن عبدالملك بن مروان سنة (105-125هـ/724- 743م). السيوطي، عبدالرحمن بن الكمال أبي بكر (ت:911هـ/1505م) .تاريخ الخلفاء. دار الفكر، بيروت:1974م، ص230.

[7] ـ النويري، المصدر السابق، ص32

[8] ـ أحمد، المرجع السابق، ص13

استخدم في بعضها الزعفران[1]، والقرنفل[2]، والفلنجة أو الإفلنجة[3]، سنبل[4]، بسباسة[5].

3. النَّدُّ أو الندود[6]:

هو نوع من الطيب يتبخر به، يصنع من المسك والعنبر والعود والبان[7]، وقيل هو مسك يعجن بعنبر وعود[8]، يحضر على هيئة عمود صغير طوله ما يقارب عشرين سنتمترا وعرضه 3-5 مليمترا، وتظهر روائحه بإشعال طرفه واحتراقه، كما كان البعض يضع الند في الشمع فتدوم رائحته بدوام الشمعة في المجالس[9].

لقد شاع استخدام الندود في العصر العباسي، وأبدع العطارون في عملية صنع الندود، فكان منه على أشكال كرات، ووردات، تنظم كقلائد تلبس في العنق، وأساور تلبس على العضد، وسبح وغيرها من الأشكال التي تلبس وتحمل[10]، وأجود أنواع الندود وأقواها رائحة نوع يعرف بالمثلث[11].

---

1 ـ النويري، المصدر السابق، ج12، ص ص 31-32 ؛ ابن الجزار، المصدر السابق، ص68

2 ـ الكندي، المصدر السابق ، ص54 ؛ الخطابي، المرجع السابق، ، ص290 ؛ ابن الجزار، المصدر السابق، ص67، ص69.

3 ـ الخطابي، المرجع السابق، ص290 ؛ ابن الجزار، المصدر السابق، 67، ص70.

4 ـ ابن الجزار، المصدر السابق، ص 65، ص ص68-69

5 ـ المصدر نفسه ص66

6 ـ الندود: جمع مفردها النَّدّ: وهو ضرب من الطيب يدخن به، ويراها بعض المعجمين بأن أصل الكلمة غير عربي، ابن منظور، المصدر السابق، ج6، ص ؛ ابن سيده، المصدر السابق ، ج3، ص319-320.

7 ـ الرفاء، المصدر السابق ، ج3، ص146.

8 ـ ابن سيدة، المصدر السابق ، ج3، ص320.

9 ـ أحمد، المرجع السابق، ، ص10 ؛ المريخي، المرجع السابق، ، ص 38.

10 ـ النويري، المصدر السابق، ج12، ص38 الشكيل، المرجع السابق ، ص162، أحمد، المرجع السابق ، ص10.

11 ـ المريخي، المرجع السابق، ص38.

ذكر النويري وصفه لند كان يصنع للمتوكل استخدم فيه الزعفران[1]، و ذكر ابن العديم وصفة لعمل الند استخدم فيها من نباتات التوابل المرزنجوش[2] والزعفران[3].

4. البخور:

هو مسحوق أو قطع صغيرة توضع على الجمر، فينتشر أريجها بالحرارة. وتشبه الندود البخور[4]، وقد وضع ابن الجزار الندود ضمن باب البخور.

ويدخل ضمن البخور والندود نوع من الطيب يسمى البرمكيات[5] وهو نوع من الطيب المركب من عدة أصناف عطرية قد يأتي على شكل بخور يتطيب منه بإحراقه باستخدام التجمير وهو هنا يشبه البخور والندود وأجود أنواعهما، وقد يأتي على شكل عطر ويدخل في هذه الحالة ضمن الغوالي[6].

ذكر كل من ابن الجزار وابن العديم وصاحب كتاب كنز الفوائد وصفات للبخور، استخدما فيها من نباتات التوابل: القرفة ، والكبابة، والسنبل، والمرزنجوش، القرنفل والمصطكي، والزعفران، والقاقلة[7]. أما وصفات البرمكيات التي تناولاها فقد استخدما فيها الزعفران، والمصطكى[8].

---

[1] ـ النويري، المصدر السابق ، ج12، ص36.

[2] ـ المَرْزنجوش: ويسمى مردقوش ويردقوش المعقد الحلو، العبقر، وريحان داود والسمسق. نبات حولي كثير الأغصان مستدير الورق، يستخرج منه زيت طيار عطري الرائحة، وهو من التوابل. ويتبع الفصيلة الشفوية (Marjolaine)، اسمة بالإنجليزية (sweet marjoram) اسمه العلمي (Origanum Marjorana) ابن القف، المصدر السابق، ص 626 ؛ الغساني، المصدر السابق، ص170 ؛ عيسى، المرجع السابق، ص130.

[3] ـ ؛ ابن العديم، المصدر السابق ، ج2، ص488.

[4] ـ الشكيل، المرجع السابق، ص161.

[5] ـ البرمكية: سمي بالبرمكيات نسبة إلى أول من ابتكرها وصنعها وهو الوزير جعفر بن يحيى البرمكي للخليفة هارون الرشيد. المريخي، المرجع السابق، ص40.

[6] ـ المصدر السابق، ص ص 40-41.

[7] ـ ابن الجزار، المصدر السابق، ص ص 82-93 ؛ ابن العديم، المصدر السابق، ج2، ص ص483- 485 ؛ مجهول، كنز الفوائد، ص232

[8] ـ مجهول، كنز الفوائد، ص235 ؛ ابن العديم، المصدر السابق، ج2، ص385، ص ص387- 388.

5. الرَّامِك[1].

عطر مركب يتكون من العفص والزبيب والبلح والعسل والتي تمثل المكونات الأساسية له، هذا بالإضافة إلى مكونات أخرى تضاف على حسب نوع الرامك. وقد استخدم في إحدى وصفات الرامك القرفة والقرنفل والسليخة إلى جانب المكونات الأساسية للرامك[2].

6. السك.

عطر يحضر من المسك والرامك وقد يضاف إليه نقيع الأفاويه والزعفران حسب طريقة صنعه، عُرف منذ عصر النبوة واستمر استعماله في العصر الأموي، وازدهر في العصر العباسي[3].

أورد النويري بعض أنواع السك وكيفية صنعها، وقد أُستخدم في صنع بعضها الزعفران والقرنفل والهال[4].

7. الأدهان العطرة:

هي مراهم ذات رائحة عطرة يدهن بها الجسد تطيباً، تُصنع باستخراج طيوب الأزهار والورود بالزيت البارد أو الساخن أو بالعصر أو بالتقطير البخاري، وتدخل الأدهان العطرة أيضا في صنع أنواع الطيب المختلفة[5].

---

[1] ـ الرَّامِك: الرامك بالكسر شيء يصير في الطيب؛ وقيل أنه شيء أسود كالقار يخلط بالمسك فيجعل سكا، ابتكره الطبيب اليوناني جالينوس. ابن سيدة ، المصدر السابق ، ج3، ص320؛ ابن منظور، المصدر السابق، ج2، ص1227 .

[2] ـ أحمد، المرجع السابق، ص 10؛ المريخي، المرجع السابق، ص41 .

[3] ـ الجبوري، المرجع السابق ص 256 ؛ أحمد، المرجع السابق ، ص 10.

[4] ـ النويري، المرجع السابق، ج12، ص ص42-43.

[5] الشكيل، المرجع السابق ، ص161، أحمد، المرجع السابق ، ص 6.

ذكر التميمي وصفة لدهن المأمون[1] أستخدم فيها من نباتات التوابل: القرنفل، والفلنجة[2]، كما ذكر وصفة لدهن كان يعمل للعباس بن محمد استخدم فيها: القرنفل، والبسباسة، والقاقلة[3]. كما ذكر وصفات خاصة لأدهان عملت للبرامكة استخدم فيها من نباتات التوابل: جوزبو، القرنفل والكبابة وقرفة القرنفل، الافلنجة، السليخة، السنبل، الدارصيني، الزعفران، المرزنجوش، العصفر[4].

ومن التوابل التي استخدمت في صنع وصفات الأدهان: القرنفل، والقرفة، والمرزنجوش، والقاقلة، والزعفران، والجوزبوا، والكبابة، وورق الغار، والسليخة، والبسباسة، والهال، والفلنجة، قرفة القرنفل، الافلنجة، الدارصيني، العصفر، المصطكي، والقرطم كباش القرنفل[5].

8. النضوح[6]:

هو سائل عطري رقيق يستعمل كمادة أولية لعمل اللخالخ[7] وبعض أنواع العطر. ويعد التميمي بعض المياه العطرية (المستقطرة) والغِسْلة[8] والنضوح شيئا واحداً[9]. وتستخدم

---

1 ـ المأمون: هو الخليفة العباسي عبدالله بن هارون بن محمد بن عبدالله، ولد سنة (170هـ/786م) ، تولى الحكم بعد والده هارون الرشيد سنة(198-218هـ/813-833م). السيوطي، المصدر السابق، ص284.

2 ـ التميمي، المصدر السابق، ص90.

3 ـ المصدر نفسه، ص87.

4 ـ المصدر نفسه، ص82-93 84

5 ـ التميمي، المصدر السابق، ص78، ص ص 80 ـ 84، ص ص 87ـ 106 ، ص ص 108-111، ص ص113-117، ص121، ص126، ص ص 128-129، ص133-135 ؛ الكندي، المرجع السابق، ص60، ص ص62—63، ص72، ص75—76، ص79— 81، ص102 ؛ الخطابي، المرجع السابق، ص284، ص286 ؛ ابن العديم، المصدر السابق، ج2، ص 495، ص497 ؛ مجهول، المصدر السابق، ص232.

6 ـ نَضُوح: بالفتح ضرب من الطيب وهو ما كان رقيقا كالماء، وتجمع على نُضُوح وأنضِحة. انظر ابن منظور، المصدر السابق ، ج6، ص655؛ ابن سيدة، المصدر السابق، ج3، ص319 ؛ الزبيدي، المصدر السابق ، ج10، ص227.

7 ـ هو سائل فواح يوضع في وعاء مكشوف ليشم من حوله رائحة عطرة. التميمي، طيب العروس، ص45.

8 ـ الغِسْلة: مفرد جمع غِسْلات ويقصد به ما يُغسل به الراس من أشنان وغيره من الغُسولات. ابن منظور، لسان العرب، ج5، ص3256.

9 ـ التميمي، المصدر السابق ، ص68.

النضوح عطراً للشعر، ويرش به خلف أبواب المجالس وصدورها، كما يستعمل في صنع اللخالخ[1].

ويدخل ضمن النضوحات الميسوس أو ماء الميسوس (ماء السوسن)، ويعرف أيضا باسم الميسوسن[2]، وهو عطر مذاب فيه الكحول، ويمتاز هذا العطر باستخدام الكحول الإيثيلي (الخمر) مذيبا حاملا للمواد العطرية والمثبتات[3]، ويستخدم الميسوسن في صنع اللخالخ والصباغ والغِسْلات.[4]

قدم كل من التميمي والنويري وصفات لعمل النضوح استخدما فيها من نباتات التوابل: الجوز بوا، القرنفل، قرفة القرنفل، الكبابة، الافلنجة، الزعفران، السليخة، المرزنجوش، البسباسة، القاقلة، القرفة، الهال بوا[5]. وفي عمل الميسوس استخدما: القرنفل، والمصطكي، والزعفران، والسليخة، والبسباسة، وقرفة القرنفل، والكبابة، والفلنجة، والجوزبوا[6].

9. المياه العطرية (المستقطرات):

ازدهرت صناعة وتحضير المياه العطرية في العصر العباسي صناعة تقطير و تصعيد الزهور والرياحين والأفواه، واستخلاص الماء المعطر منها، والتصعيد هو تسخين أجزاء

---

1 ـ التميمي، المصدر السابق، ص46
2 ـ النويري، المصدر السابق ، ج12، ص 77.
3 ـ الشكيل، المرجع السابق ، ص165.
4 ـ التميمي، المصدر السابق ، ص46 ؛ النويري، المصدر السابق ، ج12، ص 77.
5 ـ التميمي، المصدر السابق، ص ص 136-137، ص139- 143، ص145، ص147- 152 ؛ النويري، المصدر السابق، ص ص69- 70
6 ـ التميمي، المصدر السابق ص ص 157-158، ص160، ص163 ؛ النويري، المصدر السابق ص 78، ص80.

النبات وتحويلها مباشرة إلى بخار ثم يتم تجميعه باستعمال التكثيف، أما التقطير فهو تبخير السائل بغليه وإعادة تكثيفه، ويكون الحامل المذيب للمياه المستقطرة الماء[1].

وتستخدم المياه المستقطرة لصنع أنواع العطر والبخور على هيئة محلول إذابه لها، ومن نباتات التوابل التي تم تصعيد مياهها: القرنفل، والزعفران، والقرفة، وقرفة القرنفل، والمرزنجوش.[2] أما نباتات التوابل التي استخدمت في تصعيد المياه العطرة فهي: الجوزبوا، والقاقلة، والزعفران، والقرنفل، والمرزنجوش، والكبابه، والمصطكي، وقرفة القرنفل، البسباسة، والفلنجة[3].

10. اللخالخ[4]:

هو سائل فواح يوضع في وعاء مكشوف ليشم من حوله رائحة عطرة[5]، وأغلب استخداماته للمجالس وأجزاء البيت، من غرف النوم ودورات المياه[6].

ومن نباتات التوابل المستخدمة في صنع اللخالخ: الجوزبوا، والقرنفل، وقرفة القرنفل، والكبابة، والافلنجة، والمصطكي، والزعفران، والسليخة، والبسباسة، والقاقلة، والقرفة، والسنبل، والمرزنجوش[7].

---

[1] ـ الشكيل، المرجع السابق، ص161.
[2] ـ التميمي، المصدر السابق، ص177، ص182- 185
[3] ـ المصدر نفسه، ص ص180-181
[4] ـ اللخالخ جمع لخْلَخَة وهو ضرب من الطيب، ويقال لخلخه إذا تطيب به. ابن منظور، المصدر السابق ، ج5، ص355 ؛ الزبيدي، المصدر السابق، ج9، ص382.
[5] ـ التميمي، المصدر السابق ، ص45.
[6] ـ المصدر نفسه، ص48.
[7] ـ التميمي، المصدر السابق ص ص 188-198 ؛ ابن الجزار، المصدر السابق، ص ص97-106

11. الذَرِيرَة[1]:

نوع منّ العطر المسحوق يكون على شكل ذرات (بودره) تذر على الجسم[2].

ذكر كل من التميمي وابن العديم وابن الجزار وصفات لعمل الذريرة استخدموا فيها من نباتات التوابل: القرنفل، والبسباسة، والقاقلة، وكباش القرنفل، والهال، والمصطكي، والزعفران، والمرزنجوش، والقاقلة، والكبابة ، والقرنفل، والزعفران، والسنبل، والقرفة، والسليخة، والفلنجة، والجوزبوا[3].

12. الصيّاح:

عطر متعدد الأشكال، يمكن أن يصنع على شكل أقراص أو أدهان أو عطر ثخين على هيئة معجون. تتشابه طريقة صنعه مع طريقة النضوح والغسلة. يستخدم لتمشيط شعور النساء وتعطيرها، وكمسوح أو دهان (كريم) يلين الشعر والبشرة ويعطر البدن[4].

أورد التميمي وصفة لصياح كان يستخدمه المهدي[5] وزبيدة[6] وأحد البرامكة استخدم فيه من نباتات التوابل: الزعفران، السنبل، البسباسة، المرزنجوش[7].

---

[1] ـ الذريرة: هي نوع من الطيب مجموع من أخلاط وقيل فتات من قصب الطيب يجاء به من الهند. انظر ابن منظور، المصدر السابق، ج2، ص1062؛ الزبيدي، المصدر السابق، ج4، ص274.

[2] ـ الشكيل، المرجع السابق ، ص155.

[3] ـ ابن الجزار، المصدر السابق، ص ص63 51

[4] ـ التميمي، المصدر السابق، ص49.

[5] ـ المهدي: هو الخليفة العباسي محمد بن عبدالله بن محمد ، ولد سنة (127هـ/745م) تولى الحكم بعد والده أبو جعفر المنصور سنة (158- 169هـ/775- 785م). السيوطي، المصدر السابق، ص253.

[6] ـ زبيدة: هي زبيدة بنت جعفر بن المنصور الهاشمية العباسية، وزوجة الخليفة هارون الرشيد وأم الأمين الزركلي، المرجع السابق، ج3، ص42.

[7] ـ التميمي، المصدر السابق، ص ص201- 202.

ومن نباتات التوابل المستخدمة في عمل الصيّاح : الجوز بوا، والهال بوا، والقرنفل، وقرفة القرنفل، والكبابة، والمرزنجوش، والزعفران، والسليخة، والبسباسة، والقاقلة، والقرفة[1].

أنواع العطور المركبة المستخدم فيها نباتات التوابل:

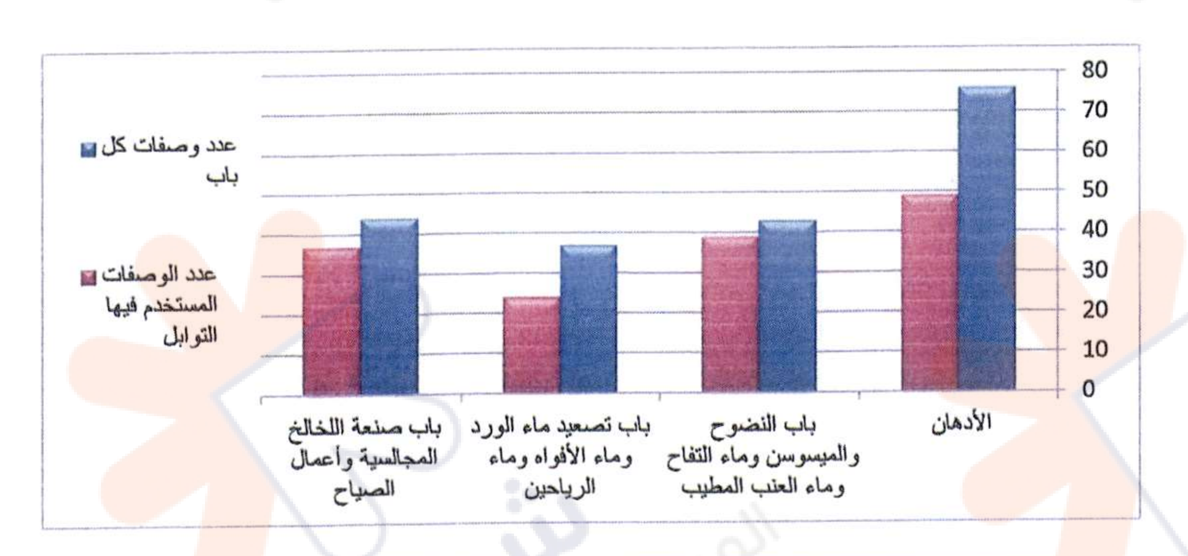
دخلت نباتات التوابل عند التميمي في جميع أنواع العطور المركبة التي تناولها في كتابه طيب العروس وريحان النفوس من الأدهان والنضوح والميسوسن والمياه المستقطرة واللخالخ والصيّاح، حيث أستخدم نباتات التوابل في 149 وصفة من وصفات العطر التي ذكرها والتي بلغت 200 وصفة. وقد بلغت نسبة استعماله لنباتات التوابل 74.5%، وتفاوتت هذه النسبة بين الأنواع. ففي النضوح والميسوسن استخدم المؤلف نباتات التوابل في 39 وصفة للعطر من أصل 43 وصفة أي بنسبة 91% ، وفي وصفات اللخالخ والصيّاح والتي بلغت 44 وصفة أستعمل نباتات التوابل في 37 وصفة أي بنسبة 84%، واستخدم المؤلف نباتات التوابل في24 وصفة للمياه العطرية المستقطرة من أصل 37 وصفة أي بنسبة 65%، وفي وصفات الأدهان والتي بلغت76 وصفة استخدم نباتات التوابل في 49 وصفة أي بنسبة 64% وقد شكلت هذه أقل نسبة[2].

---

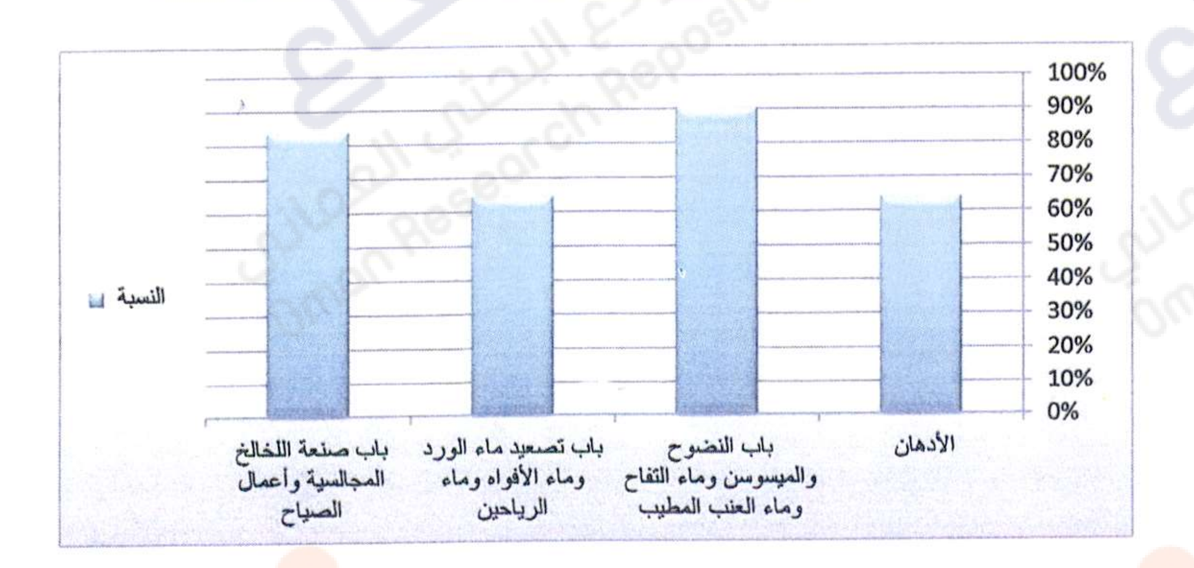
[1] ـ المصدر نفسه، ص ص200-201، ص ص 203-208، ص210.
[2] ـ انظر التفاصيل جدول (6) ص ص186-189.

المجموع	صنعة اللخالخ المجالسية وأعمال الصياح	تصعيد ماء الورد وماء الأفواه وماء الرياحين	النضوح والميسوسن وماء التفاح وماء العنب المطيب	الأدهان	أبواب الكتاب
200	44	37	43	76	عدد وصفات كل باب
149	37	24	39	49	عدد الوصفات المستخدم فيها التوابل
%74.5	%84	%64.8	%90.6	%64.4	نسبة استخدام التوابل في الوصفات

جدول يوضح أنواع العطور المركبة والمستخدم فيها التوابل ونسبة أستخدام التوابل فيها في كتاب التميمي



رسم بياني يوضح أنواع العطور المركبة والمستخدم فيها التوابل في كتاب التميمي



رسم بياني يوضح نسبة أستخدام التوابل في العطور المركبة في كتاب التميمي

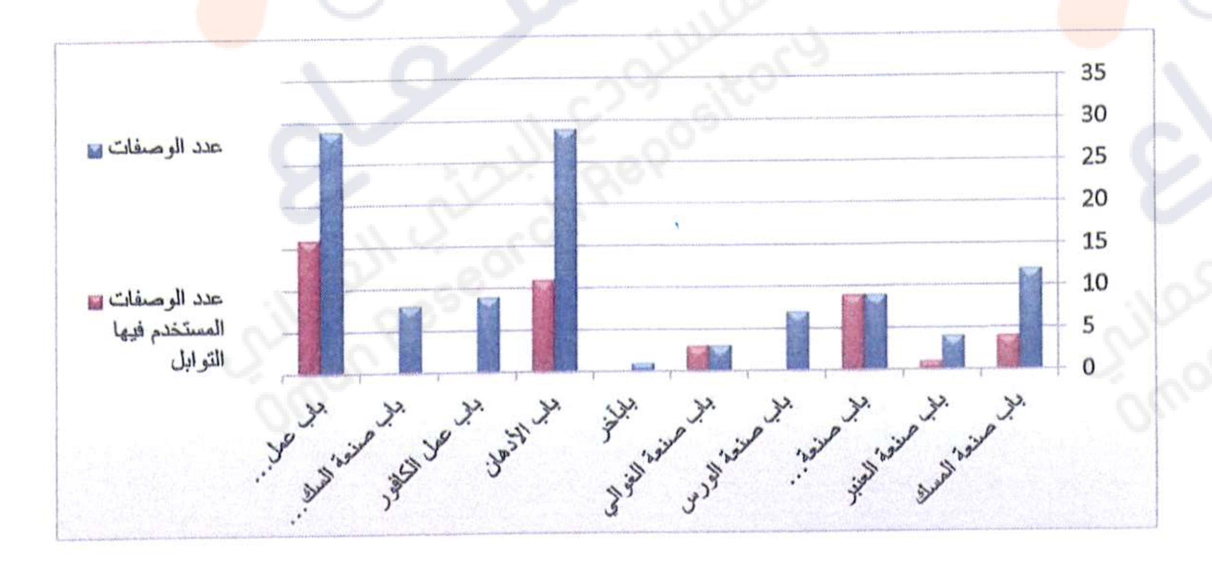
كانت أكثر نباتات التوابل استخداما عند التميمي: والقرنفل، الزعفران، والسنبل، وجوزة الطيب، والبسباسة، والقاقلة، كبابة، والسليخة، فلنجة، وقرفة القرنفل، القرفة والمرزنجوش، والهال، مصطكي، دارصيني، فكان استخدامهم محدوداً.

أما كتاب الترفق في العطر للكندي فدخلت نباتات التوابل في خمسة أنواع من العطور وهي المسك، والعنبر والغوالي، والأدهان والمياه المستقطرة. حيث استخدم نباتات التوابل في 44 وصفه من وصفات العطر التي ذكرها، من أصل 111 وصفة. وقد بلغت نسبة استعماله لنباتات التوابل في وصفاته 39.6%، وقد تفاوتت هذه النسبة بين 100% في صنعة الغوالي والزعفران، واستخدم التوابل في جميع وصفات الغوالي والتي بلغت 3وصفات، وجميع وصفات صنعة الزعفران والتي بلغت 9 وصفات، واستخدم التوابل في 16 وصفة من أصل 29 وصفة من وصفات المياة المستقطرة أي بنسبة 55% ، واستعمل التوابل في 11 وصفة من أصل 29وصفة من وصفات صنعة الأدهان أي بنسبة 38%، وبلغت نسبة استعمال التوابل صنعة المسك 33.3%، حيث استخدم التوابل في 4 وصفات من أصل 12 وصفه ، واستعمل التوابل في وصفة واحدة من أصل اربع وصفات لصنع العنبر؛ أي بنسبة 25% في باب العنبر[1].

الابواب	باب صنعة المسك	باب صنعة العنبر	باب صنعة الزعفران	باب صنعة الورس	باب صنعة الغوالي	باب آخر	باب الأدهان	باب عمل الكافور	باب صنعة السك والرامك	باب عمل التصعيدات	المجموع
عدد الوصفات	12	4	9	7	3	1	29	9	8	29	111
عدد الوصفات المستخدمة التوابل	4	1	9	_	3	_	11	_	_	16	44
النسبة	33.3%	25%	100%	0%	100%	0%	37.9%	0%	0%	55%	39.6%

جدول يوضح أنواع العطور المركبة والمستخدم فيها التوابل ونسبة أستخدام التوابل فيها في كتاب الكندي

[1] ـ أنظر ملاحق جدول (7)، ص ص 190-191



رسم بياني يوضح أنواع العطور المركبة والمستخدم فيها التوابل في كتاب الكندي



رسم بياني يوضح نسبة استخدام التوابل في كتاب الكندي

ومن نباتات التوابل الداخلة في صنع العطور المركبة في كتاب الترفق في العطر: الزعفران[1]، والقرنفل[2]، والسنبل[3]، والقاقلة[4]، والمرزنجوش[5]، والجوزبوا[6]، والقرفة[7]،

[1] ـ الكندي، المصدر السابق، ص 34، 42، 44، 46-47، 49، 63، 75-76، 80-81، 95-98، 100، 102.
[2] ـ المصدر نفسه، ص34، 49، 53، 60، 63، 72، 79-81، 98-99، 102.
[3] ـ المصدر نفسه، ص 34، 41،60، 63، 72،79، 81-82، 98، 99.
[4] ـ المصدر نفسه،، ص49، 60، 63، ص72،80-81، 98.
[5] ـ المصدر نفسه، ص 63، 72، 76، 79، 80، 81، 99.
[6] ـ المصدر نفسه، ص49، 62، 72، 81، 98.
[7] ـ المصدر نفسه، ص34، ص62 80، 99،102.

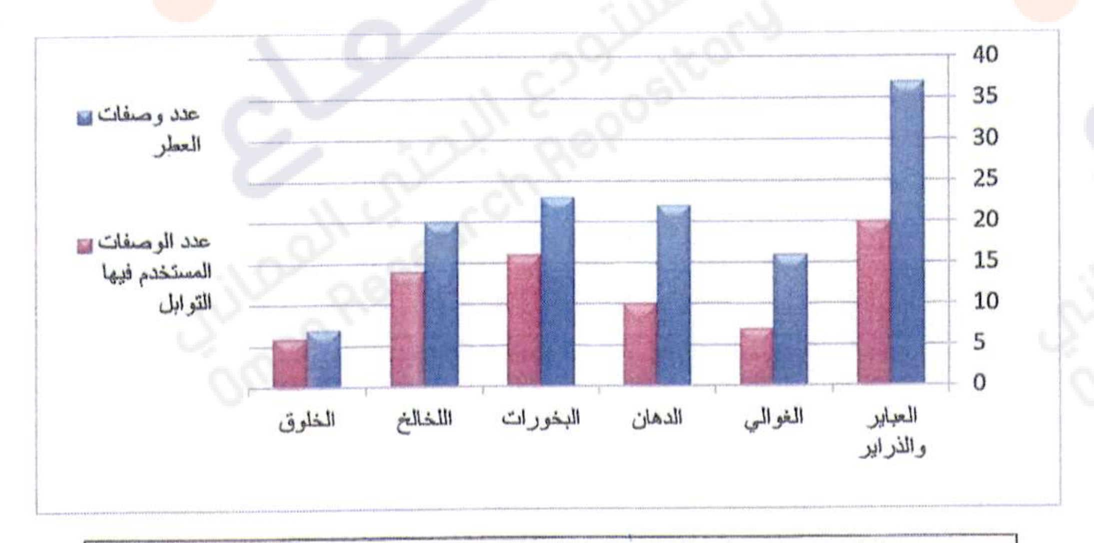
والكبابة[1]، والبسباسة[2]، والعصفر[3]، والفلنجة [4]، الهال[5]، السليخة[6]، وورق الغار[7]، والكركم[8].

و دخلت نباتات التوابل عند ابن الجزار في جميع أنواع العطور المركبة التي تناولها في كتابه من الذرائر والغوالي والبخورات واللخالخ والخلوق. حيث استخدم نباتات التوابل في 73وصفه من وصفات العطر التي ذكرها والتي بلغت 125 وصفه. وقد بلغت نسبة أستعماله لنباتات التوابل 58%، وتفاوتت هذه النسبة بين الأنواع. ففي وصفات الخلوق والتي بلغت7 وصفات استخدم نباتات التوابل في 6 وصفات أي بنسبة 86%، وفي وصفات البخور والتي بلغت23 وصفة استخدم نباتات التوابل في 16 وصفة أي بنسبة 70%، وفي وصفات اللخالخ والتي بلغت20 وصفة أستخدم نباتات التوابل في 14 وصفة أي بنسبة 70%، في الذرائر استخدم المؤلف نباتات التوابل في 20 وصفة للعطر من أصل 37وصفة أي بنسبة 54%، واستخدم المؤلف نباتات التوابل في 10 وصفات للأدهان من أصل 22 وصفة أي بنسبة 45%، وفي وصفات الغوالي والتي بلغت 16 وصفة استعمل نباتات التوابل في 7 وصفات أي بنسبة 44% وقد شكلت هذه أقل نسبه[9].

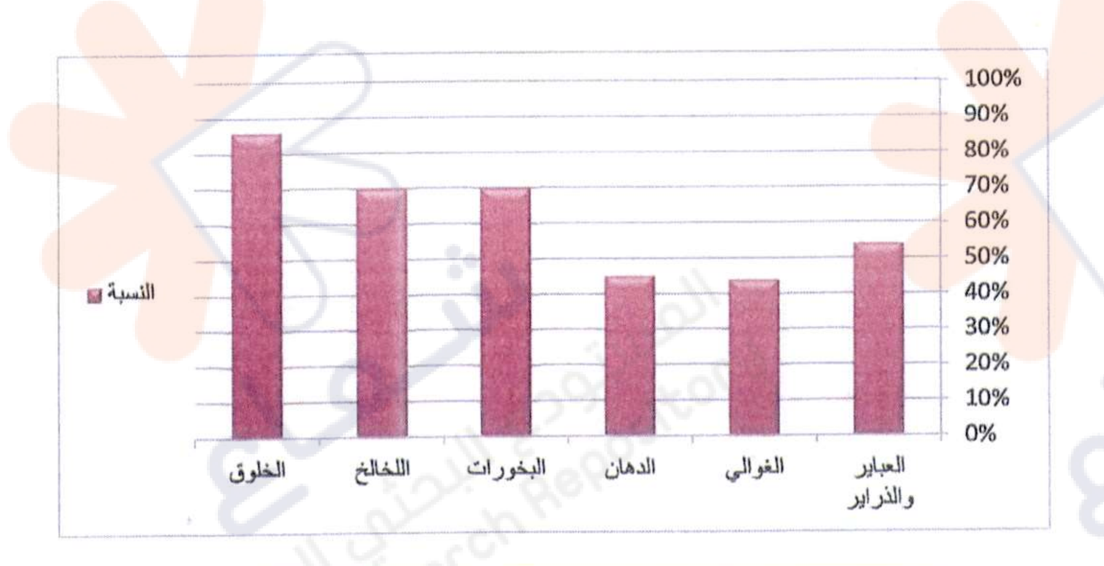
الأبواب	العباير والذراير	الغوالي	الدهان	البخورات	اللخالخ	الخلوق	المجموع
عدد وصفات العطر	37	16	22	23	20	7	125
عدد الوصفات المستخدم فيها التوابل	20	7	10	16	14	6	73
النسبة	%54	%44	%45	%70	%70	%86	%58

جدول يوضح أنواع العطور المركبة والمستخدم فيها التوابل ونسبة أستخدام التوابل فيها في كتاب ابن الجزار

[1] ـ الكندي، المصدر السابق، ص49، 60،62، 80.
[2] ـ المصدر نفسه، ص 49، 62، 67.
[3] ـ المصدر نفسه، ص 42، 44، 49.
[4] ـ المصدر نفسه، ص60، 62، 67.
[5] ـ المصدر نفسه، ص62.
[6] ـ المصدر نفسه، ص60.
[7] ـ المصدر نفسه، ص60.
[8] ـ المصدر نفسه، ص44.
[9] ـ انظر الملاحق جدول(8). ص ص192-193.



رسم بياني يوضح أنواع العطور المركبة والمستخدم فيها التوابل في كتاب ابن الجزار



رسم بياني يوضح نسبة أستخدام التوابل في العطور المركبة في كتاب ابن الجزار

أما نباتات التوابل المستخدمة في وصفات العطر عند ابن الجزار فهي: الزعفران، والقرنفل، والسنبل، والقاقلة، والكبابة (حب العروس)، والمصطكي، والجوزبوا، والبسباسة، والفلنجة، والسليخة، والقرفة، والمرزنجوش[1].

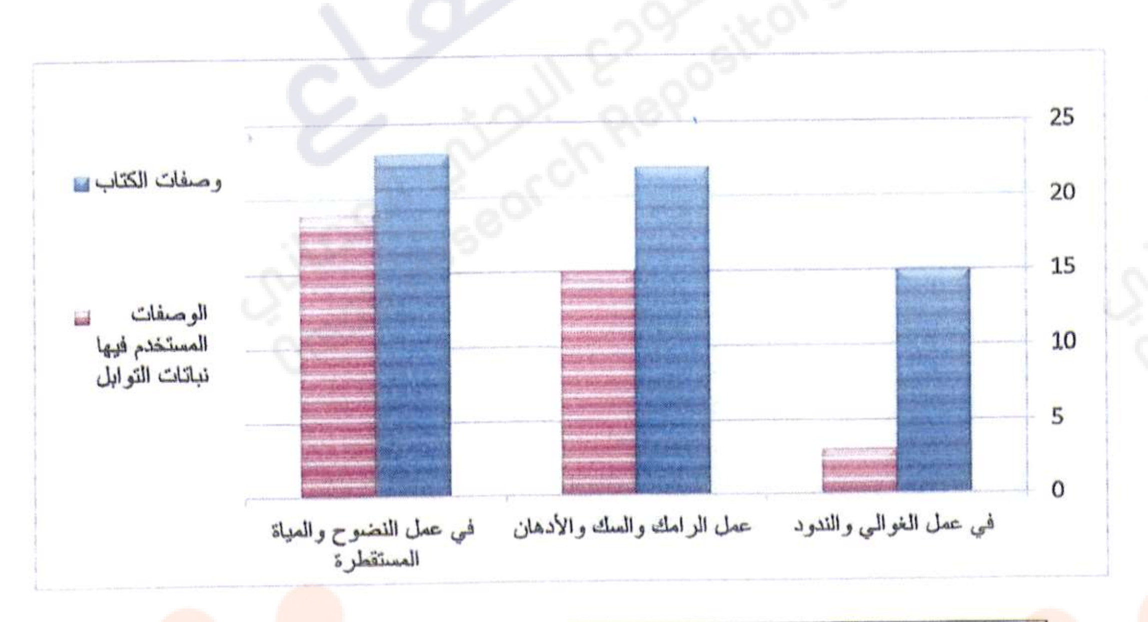
استعمل النويري التوابل في صنع الغوالي والندود والأدهان والسك، والنضوح والمياه المستقطر، فقد استخدم نباتات التوابل في 37 وصفة من وصفات العطر التي ذكرها والتي

[1] ـ انظر الملاحق جدول (8)، ص ص192-193.

بلغت 60 وصفة وقد بلغت نسبة استعماله لنباتات التوابل في وصفاته 61.6%، وقد تفاوت هذه النسبة، إذ استخدم المؤلف التوابل في 19 وصفة من أصل 23 وصفة للنضوح والمياه المستقطرة أي بنسبة 82%، واستعمل التوابل في 15 وصفة من أصل 22 وصفة من وصفات الرامك والسك والأدهان أي بنسبة 68%، ودخلت التوابل في 3وصفات من أصل 15 وصفة لصنع الغوالي والندود؛ أي بنسبة 20%[1].

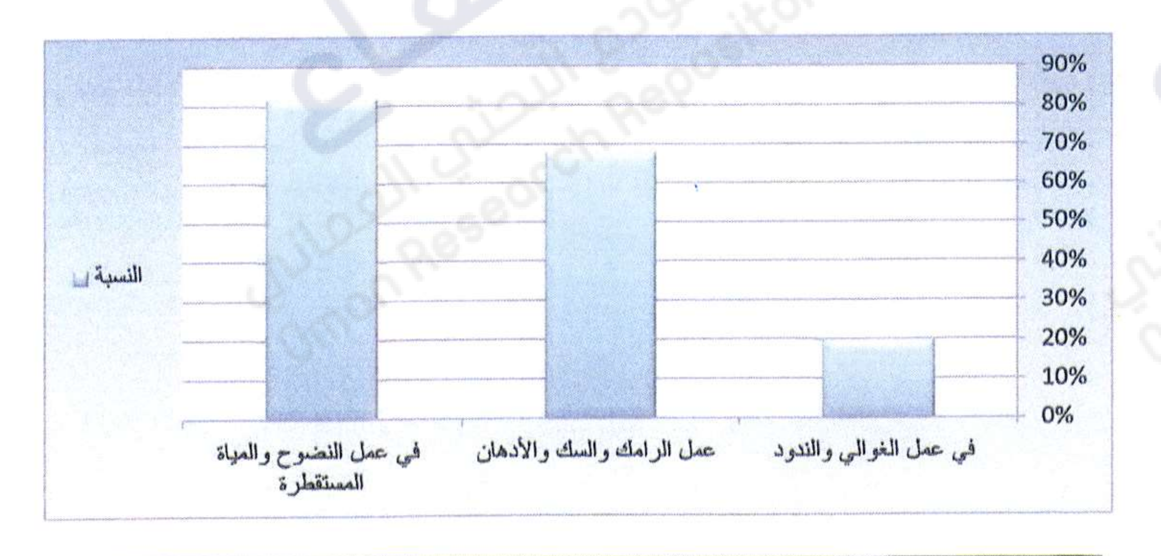
أبواب العطر	الباب السابع في عمل الغوالي والندود	الباب الثامن عمل الرامك والسك والأدهان	الباب التاسع في عمل النضوح والمياة المستقطرة	المجموع
وصفات الكتاب	15	22	23	60
الوصفات المستخدم فيها نباتات التوابل	3	15	19	37
النسبة	%20	%68	%.82	%61.6

جدول يوضح أنواع العطور المركبة والمستخدم فيها التوابل ونسبة أستخدام التوابل فيها في كتاب النويري



رسم بياني يوضح أنواع العطور المركبة والمستخدم فيها التوابل في كتاب النويري

[1] ـ انظر الملاحق جدول (9) ص 194.



رسم بياني يوضح نسبة استخدام التوابل في وصفات العطر عند النويري

وكانت نباتات التوابل المستخدمة في العطور المركبة عند النويري هي: الزعفران[1]، والقرنفل[2]، والقاقلة[3]، والبسباسة[4]، والسليخة[5]، والكبابة[6]، والجوزبوا[7]، والقرفة[8]، والمرزنجوش[9]، والهال[10]، وقرفة القرنفل[11]، والفلنجة[12]، والمصطكي[13]، والسنبل[14].

استعمل ابن العديم نباتات التوابل في البخور، والندود، والذرائر، واللخالخ، والأدهان؛ فقد استخدم نباتات التوابل في 23 وصفة من وصفات العطر التي ذكرها والتي بلغت 37

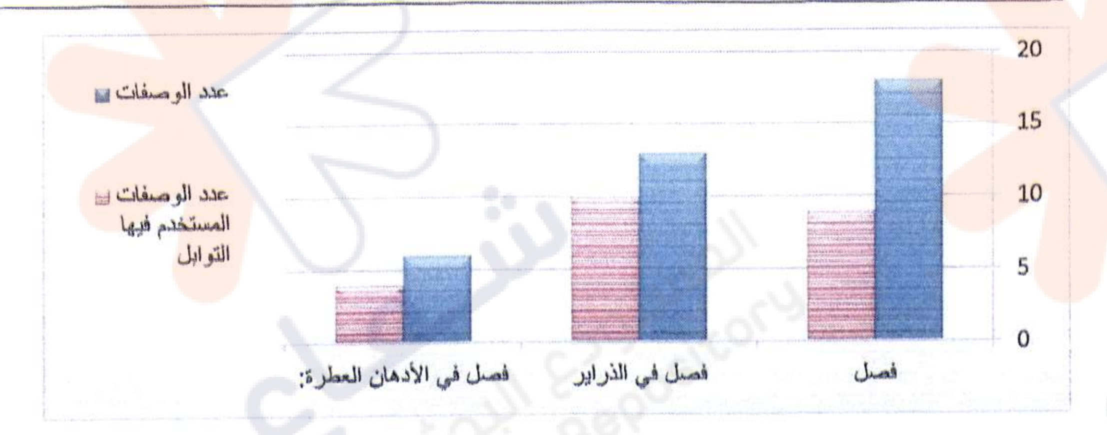
---

[1] - النويري، المصدر السابق، ج12، ص 31-32، 36، 42-43، 56، 59، 60، 62، 64، 67، 69، 71-73، 75-76، 78، 80،82.
[2] - المصدر نفسه، ج12، ص 43، 47، 49، 54، 56، 58، 60، 62-66، 69، 71، 73-76، 78، 80.
[3] - المصدر نفسه، ج12، ص 60، 63-65، 69، 71، 75-76، 82.
[4] - المصدر نفسه، ج12، ص 49، 59، 62-63، 75-76، 78، 80.
[5] - المصدر نفسه، ج12، ص47، 49، 58، 59، 78، 80.
[6] - المصدر نفسه، ج12 ، ص47، 59، 62، 63، 75-76، 78، 80.
[7] - المصدر نفسه، ج12، ص59، 62، 72-73، 75-76.
[8] - المصدر نفسه، ، ج12، ص49، 69، 71، 72.
[9] - المصدر نفسه، ج12، ص32، 63، 64، 65.
[10] - المصدر نفسه، ج12، ص43، 69 71، 82.
[11] - المصدر نفسه، ج12، ص49، 76، 83.
[12] - المصدر نفسه، ج12، ص69، 80، 82.
[13] - المصدر نفسه، ج12، ص76، 80.
[14] - المصدر نفسه، ج12، ص32، 47.

وصفه، وقد بلغت نسبة استعماله لنباتات التوابل في وصفاته 62.1%، وقد تفاوتت هذه النسبة، إذ دخلت التوابل في 10 وصفات من أصل 13 وصفة لعمل الذرائر أي بنسبة 77%، ودخلت التوابل في 23 وصفة من أصل 37 وصفة لعمل الأدهان أي بنسبة 67% ، أما البخور والندود فقد دخلت التوابل في 9 وصفات من أصل 18 وصفة؛ أي بنسبة 50%[1].

فصول الكتاب	فصل	فصل في الزراير	فصل في الأدهان العطرة	المجموع
عدد الوصفات	18	13	6	37
عدد الوصفات المستخدم فيها التوابل	9	10	4	23

جدول يوضح أنواع العطور المركبة والمستخدمة فيها التوابل ونسبة استخدام التوابل فيها في كتاب ابن العديم



رسم بياني يوضح أنواع العطور المركبة والمستخدم فيها التوابل في كتاب ابن العديم



رسم بياني يوضح نسبة استخدام نباتات التوابل في العطور المركبة عند ابن العديم

[1] ـ انظر الملاحق جدول (10)، ص195.

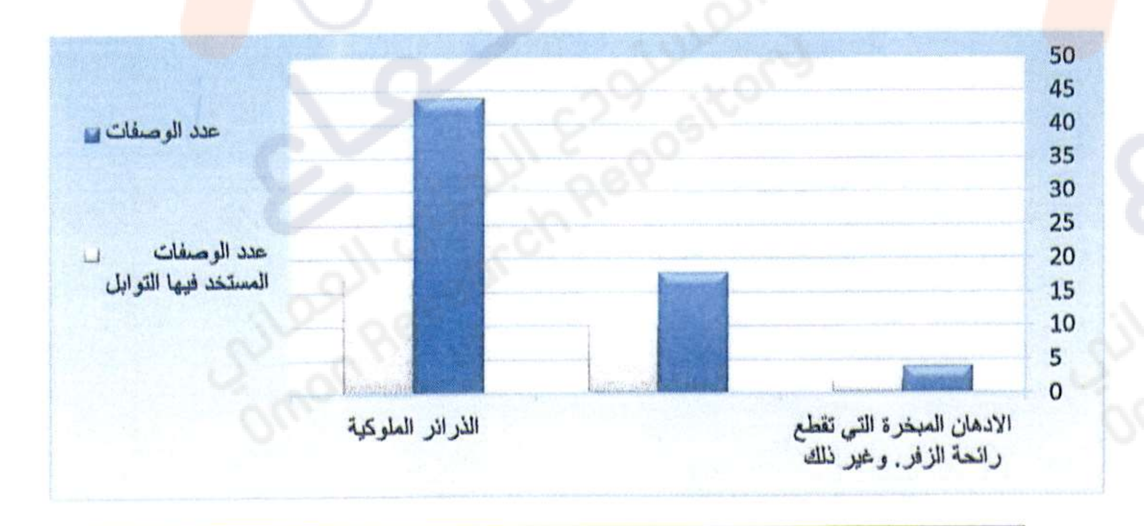
وقد استخدم من نباتات التوابل الزعِفران[1]، والمصطكي[2]، والقرنفل[3]، والبسباسة[4]، وكباش القرنفل[5]، والهال[6]، والقاقلة[7]، وورق الرند (الغار)[8] ، وجوزة الطيب[9]، والكبابة[10]، والقرفة[11]، والسليخة[12]، والمرزنجوش[13].

استعمل صاحب كنز الفوائد نباتات التوابل في صنع البخور، والذرائر، والأدهان، وقد استخدم نباتات التوابل في 29 وصفة من وصفات العطر التي ذ كرها والتي بلغت66 وصفة؛ أي بنسبة 43.9%. وقد تفاوتت هذه النسبة بين 55.5% في صنعة البخور فقد استخدم المؤلف التوابل في 10 وصفات من أصل 18 وصفة، واستعمل التوابل في وصفتين من أصل 4 وصفات لصنع الدهان أي بنسبة 50% ، وكانت أقل النسب 39% في صنعة الذرائر، إذ استخدم التوابل في 17 وصفة من أصل 44 وصفة لعمل الذرائر[14].

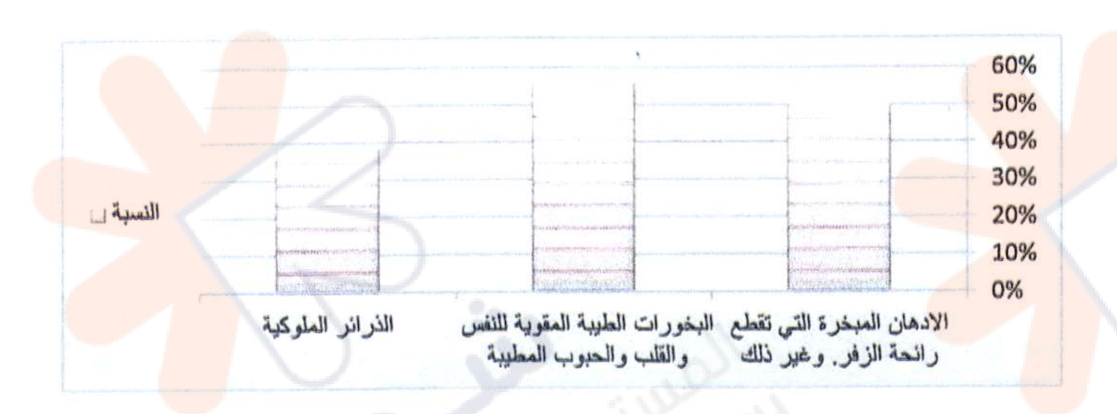
أبواب الكتاب	الادهان	البخورات	الذرائر	المجموع
عدد الوصفات	4	18	44	66
عدد الوصفات المستخدم فيها التوابل	2	10	17	29
النسبة	%50	%55.5	%38.6	43.9

جدول يوضح أنواع العطور المركبة والمستخدم فيها التوابل ونسبة أستخدام التوابل فيها في كتاب كنز الفوائد

[1] ـ ابن العديم، المصدر السابق، ج2، ص 483-488، 491-493، 497.
[2] ـ المصدر نفسه، ج2، ص 483، 486-488، 491، 493، 497.
[3] ـ المصدر نفسه ، ج2، ص483 ، 486، 492، 495، 498، 500.
[4] ـ المصدر نفسه ، ج2، ص486 ، 489، 491، 495، 498، 500.
[5] ـ المصدر نفسه ، ج2، ص 489، 491، 495، 497.
[6] ـ المصدر نفسه ، ج2، ص489، 491، 495، 497.
[7] ـ المصدر نفسه ، ج2، ص483، 486، 491.
[8] ـ المصدر نفسه ، ج2، ص491، 495، 497.
[9] ـ المصدر نفسه ، ج2، ص483، ص491، 495.
[10] ـ المصدر نفسه ، ج2، ص 483، 494.
[11] ـ المصدر نفسه ، ج2، ص498، 500.
[12] ـ المصدر نفسه ، ج2، ص 490، 500.
[13] ـ المصدر نفسه ، ج2، ص 488، 493.
[14] ـ انظر الملاحق جدول (11)، ص196.



رسم بياني يوضح وصفات العطر المركبة المستخدم فيها نباتات التوابل في كتاب كنز الفوائد



رسم بياني يوضح نسبة استخدام نباتات التوابل في العطور المركبة في كتاب كنز الفوائد

أما نباتات التوابل الداخلة في صنع العطور عند صاحب كنز الفوائد فهي: الزعفران[1]، والقرنفل[2]، وجوزة الطيب[3]، والمرزنجوش[4]، والقاقلة[5]، والهال[6]، والبسباسة[7]، وورق الرند[8]،

1 ـ مجهول، كنز الفوائد، ص 231-232، 235، 237-238، 240-241، 243-244، 246.
2 ـ المصدر نفسه، ص 231، 235-238، 242، 246، 248-250
3 ـ المصدر نفسه، ص 231-232، 234، 241.
4 ـ المصدر نفسه، ص237-238، 250
5 ـ المصدر نفسه، ص 234، 237، 239
6 ـ المصدر نفسه، ص 231، 235-236
7 ـ المصدر نفسه، ص231 -232، 238
8 ـ المصدر نفسه، ص231، 234

وكباش القرنفل[1]، والمصطكي[2]، والقرفة[3]، والكبابة[4]، والسنبل[5].

ج- كمية التوابل المستخدمة في الوصفة الواحدة.

اهتم مؤلفو كتب العطر بإعطاء كميات ومقادير المواد الداخلة في صنع الطيب من نباتات وغيرها بدقة، بل وحددوا طبيعة المادة المضافة في الوصفة سواء أكان مسحوقاً أو في حالة دهن، أم في حالة ماء مستقطر أم غيره، كما حددوا الفترات الزمنية لكل مادة مضافة حسب نوع العطر، والوقت المضاف فيه، وكانت بعض النباتات تضاف أكثر من مرة في الوصفة الواحدة، إضافة إلى استخدام بعض العطور المركبة في صنع العطر كإضافة بعض أنواع اللخالخ أو النضوح وغيرها من العطور المركبة.

وتمثلت وحدات القياس المستخدمة في تحديد كمية نباتات التوابل في الطيب في الأوقية والمثقال، والرطل، والدانق، والجزء، والدرهم، والكف. وكانت أغلب التوابل تقاس بالأوقية، والأوقية تعادل 33.95غرام (2/3 10درهم).

2. التوابل والزينة

اهتمت المرأة منذ أقدم العصور بزينتها سواء في شكلها أو ملبسها، وذلك بالتزين بالحلي والملابس والأصباغ وغير ذلك. ونالت مواد التجميل وصناعتها قسطا وافراً من الأهمية[6]، وقد قدم أطباء المسلمين وعلماؤهم ممن اختصوا في ذلك العديد من الوصفات والأدوية التي استخدموا فيها العديد من الأعشاب والنباتات وغيرها من المواد بهدف إزالة

---

1 ـ مجهول، كنز الفوائد، ص232،235
2 ـ المصدر نفسه، ص 232، 235
3 ـ المصدر نفسه، ص 241، 249
4 ـ المصدر نفسه، ص234
5 ـ المصدر نفسه، ص 235
6 ـ الشكري، جابر. مواد التجميل في الحضارة العربية. مجلة مجمع العلمي العراقي. مج35، عدد2، العراق:1984م. ص198.

بعض الآثار غير المحببه في الجسم كإزالة الكلف، أو زيادة جمال الشكل كتبييض الوجه والجسم، وترطيبهما وغيرها[1].

أ- الكحل:

يعرف الكُحْل لغة على أنه: ما يكتحل به، وقيل الكحل ما وضع في العين ليشتفى به[2]. والكحل اصطلاحا مادة نباتية أو معدنية أو خليط منهما توضع في العين بغرض الزينة أو للاستشفاء[3].

لقد كان الكحل من من لوازم الزينة التي شاع استعمالها في العصر الإسلامي وقبل ذلك[4]. وقد حث الرسول على استخدام الكحل، فعن جابر بن عبدالله قال رسول الله عليه الصلاة والسلام:" عليكم بالكُحل عند النوم فإنه يجلو البصر وينبت الشعر"[5] وقد استخدم عدد من نباتات التوابل في صنع الكحل لما تميزت به من فائدة في حدة البصر كالرازيانج[6] أو البسباس البستاني. وقد حيكت حوله حكاية وهي أن الأفاعي والهوام عندما تخرج من أوكارها بعد فترة من البيات في أحجارها المظلمة تدلك عينها بالرازيانخ حتى تكسب حدة في البصر. كما استخدم العصفر في صنع الكحل[7].

---

1 ـ الخطابي، المرجع السابق، ص ص 292-295.

2 ـ الأزدي، المصدر السابق، ج3، ص253 ؛ ابن منظور، المصدر السابق، ج5، ص226؛ الزبيدي، المصدر السابق، ج9، ص52.

3 ـ الوكيل، المرجع السابق، ص612.

4 ـ الشكري، المرجع السابق، ص ص 200- 201.

5 ـ أخرجه الديلمي عن جابر بن عبدالله حديث(3865)، الديلمي، شيرويه بن شهردار بن شيرويه (ت: 509هـ/ 1115م). __فردوس الأخبار بمأثور الخطاب المخَرّج على كتاب الشهاب.__ تحقيق فواز أحمد ومحمد المعتصم، ج3، دار الكتاب العربي، بيروت:1987م، ص55.

6 ـ ذكر الإشبيلي بأن البسباس البستاني هو الرازيانج، أما البسباس الرومي فهو الأنيسون، وهناك من يسمية بالشمار. الإشبيلي، ج1، ص ص 126– 127، أما الأنطاكي فذكر بأن الرازيانج هو الأنيسون، ويعرف بالمغرب البسباس، وبالشام ومصر الشمار. الأنطاكي، المصدر السابق، ص225، ، أما ابن البيطار وإبن رسول فذكرا بأن الرازيانج الرومي والشامي هو الأنيسون. ابن رسول، المصدر السابق، ص172، ابن البيطار، المصدر السابق، ص167.

7 ـ الوكيل، المرجع السابق، ص612

ومن نباتات التوابل التي تميزت بفوائدها في حدة البصر واستخدمت في صنع الأكحال الزعفران[1]، والسليخة[2]، والقرنفل[3]، والفلفل (دارفلفل)[4].

ب- الخضاب والاصطباغ:

الخِضاب لغة: ما يُخْضَبُ أو يُخْتصب به من حناء وكَتَم[5] ونحوه[6]. وخضب الشيء أي غير لونه بحمرة أو صفرة أو غيرهما[7].

استعمل الخِضاب في العصر الإسلامي من قبل النساء والرجال لتغيير لون شعر الرأس واللحية[8]. وقد استعمل الرسول عليه الصلاة والسلام ووصى باستخدام الخضاب يقول:"إن اليهود والنصارى لا يصبغون فخالفوهم"[9]، وقوله:" إن أحسن ما غيرتم به الشيب الحناء والكتم"[10].

وقد استعمل من نباتات التوابل في الاصطباغ والاختضاب الزعفران، والعصفر أو حب القطم، والكركم (الهرد) [11]. حيث كان رسول اله عليه الصلاة والسلام يخضب لحيته

---

[1] ـ الأنطاكي، المصدر السابق، ص249.
[2] ـ المصدر نفسه ص278.
[3] ـ ابن رسول، المصدر السابق، ص531.
[4] ـ ابن النفيس، علي بن أبي الحزم القرشي (ت:687هـ/1288م). **المهذب في الكحل المجرب**. تحقيق محمد ظافر وآخرون، المنظمة الإسلامية للتربية والعلوم والثقافة، المغرب: 1994م، ص ص 229– 233 ؛ الخطابي، المرجع السابق، ص 512، ص518 ؛ الأنطاكي، المصدر السابق، ص204
[5] ـ الكتم: نبات ينبت في الصخور، ورقه يشبه رق الزيتون، يجفف ورقه ويخلط بالحناء ويخضب به الشعر. الأزدي، المصدر السابق، ص252.
[6] ـ الرازي، المصدر السابق ، ص178؛ ابن منظور، المصدر السابق، ج2، ص845.
[7] ـ الزبيدي، المصدر السابق، ج3، ص703.
[8] ـ عيسى، رانيا. **الفاظ الزينة في الشعر الأندلسي**. مجلة كلية الآداب، عدد26، جامعة بنها، مصر:2011، ص98.
[9] ـ أخرجه ابن ماجة (3621) من حديث أبي هريرة. ابن ماجة، محمد بن يزيد (ت:275هـ/888م). سنن ابن ماجة. تحقيق محمد فوادعبدالباقي، ج2، دار الفكر، بيروت: (د.ت)، ص1196.
[10] ـ أخرجه ابن ماجة (3622) من حديث ابي ذر. المصدر نفسه، ج2، ص1196.
[11] ـ ابن سيدة، المصدر السابق، ج3، ص ص 326-328.

بالزعفران[1]، وكان بعض الرجال يخضب لحاه بالزعفران ليلا ويغسلها نهارا فيكون اللون كالتبر[2].

واستخدمت نباتات التوابل في الإخضاب مفردة و مركبة مخلوطة مع مواد أخرى كما في الرقان وهو خلط الزعفران بالحناء ليعطي اللون الوردي الفاقع[3]، والصبيب وهو عبارة عن عصارة ورق الحناء والعصفر[4].

وإلى جانب الاصطباغ كانت النساء تدهن وتصبغ جسمها بالزعفران ونحوه، كصبغ الحواجب كاملة بالزعفران ورسم بين الحواجب شكلا مثلثا[5]، واستخدام الكتومة وهي دهن من أدهان العرب يجعل فيه الزعفران[6]. وكان دهن جسم المرأة بالزعفران من الأمور المحببه لدى العرب، ومن علامات الترف[7].

كما اتخذت النساء عصائب من الزعفران وغيره لتعصيب رؤوسهن بها، وأسفل شعورهن وعلى جباههن[8].

---

[1] ـ أخرجه النسائي (5244) عن ابن عمر قال:" كان النبي ﷺ يلبس النعال السبتية ويصفر لحيته بالورس والزعفران". النسائي، المصدر السابق، ج8، ص186.

[2] ـ الصباغ، المرجع السابق، ص156 ، الحارثي، عبدالله بن ناصر. **الأوضاع الحضارية في إقليم الجزيرة الفراتية في القرنين السادس والسابع للهجر الثاني عشر والثالث عشر للميلاد**. الدار العربية للموسوعات، بيروت:2007م، ص451.

[3] ـ الجبوري، يحيى.**الزينة في الشعر الجاهلي: الشعر والخضاب**. حوليات كلية الإنسانيات والعلوم الاجتماعية. عدد5، جامعة قطر: 1982، ص211.

[4] ـ المصدر نفسه، ص214.

[5] ـ الحسين، قفادي. **جوانب من زينة المرأة في المغرب الوسيط**. مجلة الأمل، مج16، عدد35، المغرب:2009، ص157.

[6] ـ الجبوري، المرجع السابق، ص212.

[7] ـ المصدر نفسه، ص230.

[8] ـ الصباغ، نجلة قاسم. **جوانب من الحياة الاجتماعية في عصر الرسالة**. آداب الرافدين، عدد13، العراق:1981، ص158.

ج- أدوية الزينة:

نالت أدوية الزينة وصناعتها قسطا وافراً من الأهمية[1]، فقد حظيت باهتمام النساء وبائعي الجواري الذين يلجؤون إليها لإظهار الجواري بأحسن المواصفات المطلوبة، كتغيير لون الوجه والجسم، وتحمير الخدود، وتغيير لون الشعر، أو تجعيد الشعور وتطويلها، وإزالة آثار الجدري والنمش والوشم والكلف من الوجه والجسم وغيرها من الأمور[2]؛ لذا نجد تخصيص بعض المؤلفين كابن سينا[3] والسمرقندي[4] وابن الجوزي والزهراوي مقالات وأبواب للحديث حول أدوية الزينة.

ذكر الزهراوي أدوية الزينة والجمال في المقالة التاسعة عشرة من كتاب التصريف لمن عجز عن التأليف، فقد قدم العديد من الوصفات التي تخص تحسين مظهر البدن بأسره. وقد استخدم في إعداد تلك الوصفات نباتات التوابل. ومن الوصفات التي استخدم فيها نباتات التوابل وصفة لتبييض الوجه استخدم فيها الزعفران والدارصيني[5]، كما قدم لعوقا لتحسين صوت المغنين استخدم فيه الزعفران والسليخة[6]. ووصفة لتبييض الاسنان استخدم فيها الزعفران[7].

---

[1] ـ الشكري، جابر. **<u>مواد التجميل في الحضارة العربية</u>**. مجلة مجمع العلمي العراقي. مج35، عدد2، العراق:1984م. ص198.

[2] ـ عبد الباقي، المرجع السابق، ص54.

[3] ـ ابن سينا، أبو علي الحسين بن عبدالله بن الحسن (427هـ/1037م) .**<u>القانون في الطب</u>**. تحقيق محمد أمين، ج3، دار الكتب العلمية، بيروت:1999، ص ص338-393.

[4] ـ السمرقندي، المصدر السابق، ص ص 224-235.

[5] ـ الخطابي، المرجع السابق، ص292.

[6] ـ المصدر نفسة، ص295.

[7] ـ المصدر نفسة، ص294.

كما قدم ابن سيناء العديد من الوصفات التي تخص زينة البدن استخدم فيها نباتات التوابل منها استخدامه دهن المصطكي في أدوية حفظ شعر الرأس وشعر الحاجب، واستعمل دهن الفلفل وحب الغار في وصفات إنبات الشعر[1].

وذكر ابن سيناء وصفات لمعاجين ولطوخات وأدهان تحفظ الشباب وتبطئ الشيب استعمل فيها الزنجبيل ودار فلفل والقرنفل والسليخة والسنبل والشونيز والقرنفل، والكزبرة اليابسة والسنبل[2].

واستعمل في وصفات الخضابات المسودة للشعر القرنفل[3]، أما المشقرات فاستخدم فيها الزعفران[4]. وفي الوصفات الخاصة بتحسين لون الوجة استخدم الزعفران غسولاً للوجه ونباتاً محسناً للون الوجه، كما استعمل كلاً من العصفر والدارصيني والفلفل لإزالة آثار النمش. واستعمل الدارصيني والسنبل والمصطكي والزعفران والزجبيل ودارفلفل والشونيز والقرنفل والسليخة والمرزنجوش في وصفات لإزالة البهق والبرص[5].

ولعلاج فساد رائحة الجلد وقطع رائحة العرق استخدم في بعض وصفاته السليخة والفلنجة والمرزنجوش والنعناع والسنبل والدارصيني. كما استعمل ضمن وصفات لعلاج القمل الدارصيني ودهن القرطم والسماق. وفي علاج الهزال استخدم ابن سيناء الصعتر والخشخاش. واستعمل في بعض الأدوية المنحفة والمعينة على التهزيل السذاب والكمون والمرزنجوش. واستعمل المصطكي في وصفة لعلاج تشققات الأظفار[6].

وخصص ابن الجوزي الباب الثلاثين من كتابه لقط المنافع في علم الطب للحديث حول الزينة، مبتدئاً بذكر وصفات تقوي الشعر وتمنع تساقطه. وقد استعمل المؤلف من نباتات

---

[1] ـ ابن سينا، المصدر السابق، ص338، 342.
[2] ـ المصدر نفسة، ص ص347-349
[3] ـ المصدر نفسة، ص351.
[4] ـ المصدر نفسة، ص352.
[5] ـ المصدر نفسة، ص356، 359، 362.
[6] ـ المصدر نفسة، ص ص 379-380، 382

التوابل الشونيز المحروق في وصفة إنبات الشعر. والمصطكي في وصفة تمنع تساقط الشعر[1]. وفي علاج الشيب استخدم المؤلف الفلفل والدارفلفل والزنجبيل في معجون خاص لإبطاء الشيب[2].و استعمل في وصفاته لتحسين لون الجلد كلاً من المصطكي[3] والزعفران[4]، الفلفل لإزالة الكلف من الجسم[5]. واستعمل الفلفل والكراويا لعلاج البهق[6].

كما خصص السمرقندي الباب الأربعين من كتابه لأدوية الزينة استخدم في بعضها نباتات التوابل، فقد استخدم الزعفران في وصفة لإزالة الترهل ووصفة لإزالة بثور الوجه[7]، واستخدم الشونيز في وصفة لإنبات الشعر[8]، والكمون في وصفة لتسمين الجسم[9]، والمصطكي لإزالة النقط البيض في الأظفار[10].

---

[1] ـ ابن الجوزي، المصدر السابق، ج1، ص 466، ص469.
[2] ـ المصدر نفسه، ج1، ص477.
[3] ـ المصدر نفسه، ج1، ص498، ص501.
[4] ـ المصدر نفسه، ج1، ص499، ص501.
[5] ـ المصدر نفسه، ج1، ص504.
[6] ـ المصدر نفسه، ج1، ص519.
[7] ـ السمرقندي، المصدر السابق، ص224.
[8] ـ المصدر نفسه، ص225.
[9] ـ المصدر نفسة، ص226.
[10]ـ المصدر نفسه، ص233.

الفصل الرابع: التوابل والعلاج.

1. التوابل والمعالجة بالأدوية والعقاقير.
2. التوابل وأطعمة المرضى
3. التوابل ومعالجة المضاعفات الجانبية للأغذية
4. التوابل ونظافة البدن

استخدم العرب قبل الإسلام الأغذية والأعشاب لعلاج الكثير من الأمراض، إلى جانب العلاج بأساليب أخرى كالكي بالنار والسحر والشعوذة، واستخدموا بعض الأدوية كالسعوط[1] وغيرها[2].

وبظهور الإسلام أخذ الجمود الذي كان عليه الطب في عصر الجاهلية بالتراجع، فقد وضع الإسلام توجيهات كثيرة للعناية وحفظ الصحة، وقدم الرسول عليه الصلاة والسلام بأفعاله وأقواله بعضاً من قواعد الرعاية الصحية والطبية التي قام عليها الطب في الحضارة الإسلامية، كالاهتمام بالنظافة، والاعتدال في الطعام، والصيام وفوائده، والتشجيع على ممارسة الرياضة، والحث على الحفاظ على صحة البيئة[3]. كما وصف عليه الصلاة والسلام العديد من الأغذية والأعشاب وفوائدها العلاجية والصحية، وكيفية دفع ضررها عن الجسم[4]. وقد تطور الطب بعد ذلك تطوراً كبيراً نتيجة اهتمام الخلفاء بالطب والأطباء، وإنشائهم البيمارستانات (المستشفيات)، وفرض بعضهم امتحاناً على من يريد مزاولة الطب، ومراقبة المحتسب للأطباء والصيدلانيين. وقد ألفت العديد من الكتب في الطب الوقائي الذي كان يعرف بحفظ الصحة والبدن والطب العلاجي. فقد ركزوا على الأمراض وعلاجها، وذكروا الأدوية والعقاقير وكيفية تحضيرها. كما تطرقوا إلى الأغذية والأشربة وخصائصها وكيفية دفع ضررها عن الجسم في حالة الصحة والمرض، وكيفية استعمالها لعلاج الأمراض، إذ كان الطبيب يبدأ باستعمال الأغذية لعلاج المريض[5]، فإن لم يتمكن من القضاء على المرض

---

1 ـ السعوط: أدوية تستعمل عن طريق الاستنشاق والأنف. السمرقندي، المصدر السابق، ص54 ؛ ابن القف، المصدر السابق، ص570

2 ـ آل ذياب، أسماء يوسف. __الرعاية الصحية والطبية في القرن الأول الهجري (1-101هـ/622-719م).__ رسالة ماجستير غير منشورة، كلية الآداب والعلوم الإنسانية والاجتماعية بجامعة الشارقة، الإمارات:2011م، ص ص 29-30 ، ص198.

3 ـ آل ذياب، المرجع السابق، ص29.

4 ـ ابن العديم، المصدر السابق، ج1، ص150

5 ـ الباقي، المرجع السابق، ص ص521- 527

استعمل الدواء المفرد البسيط، فإن لم يصلح استخدم الدواء المركب منه[1]، والدواء المركب هو مزيج من دواءين مفردين أو أكثر على أشكال مختلفة كالأقراص[2] والسفوفات[3] والجوراشنات واللعوقات[4] والأشربة، والأيارجات[5]، والغراغر[6]، والسعوطات، والشيافات[7] والأكحال، والحقن، والفتايل[8] والفرزجات[9]، والذرورات[10]، وقطورات ومراهم وغيرها . وقد ابتدعوا عدة طرق لتحضير تلك العقاقير منها: التقطير، والترشيح، والتحويل، والتبخير، والتصعيد وغيرها[11].

1. التوابل والمعالجة بالأدوية والعقاقير.

حظيت التوابل والأبازير بمكانة مرموقة عند العلماء والأطباء، وذلك لقيمتها الصحية الوقائية، فقد استخدمت التوابل في الأطعمة لمساعدتها على الهضم وإعانتها على تحليل الغذاء وإخراج الفضلات، وغيرها من الفوائد. كما استمدت التوابل قيمتها من وظيفتها العلاجية، فقد

---

1 ـ ابن العديم، المصدر السابق، ج1، ص141.

2 ـ الأقراص: جمع مفردها قرص هي أدويه تدق وتهيأ على شكل أقراص صغيرة وكبيرة الحجم. السمرقندي، المصدر السابق، ص53

3 ـ السفوفات: أدوية ناشفة، تصر في أوراق بطريقة خاصة كاللفافة، وعند الاستعمال تذوب بالماء أو العصير وتسقى كجرعة دوائية. تستخدم في حالات الزحير والإسهال. ابن القف، المصدر السابق، ص570.

4 ـ اللعوقات: مركبات صيدلانية تأخذ باللحس. السمرقندي، المصدر السابق، ص54.

5 ـ الأيارجات:مركبات هندية صيدلانية مهضمة مرّة ومسهلة تحوي عدد من الأفاوية العطرة كالفلفل والحنظل وغيرها، تعرف بالدواء الإلهي الشافي. ابن القف، المصدر السابق، ص517.

6 ـ الغراغر: مركبات صيدلانية تستعمل لأوجاع الحلق واللوزتين والفم، وذلك بترددها في الحلق. السمرقندي، المصدر السابق، ص55؛ ابن القف، المصدر السابق، ص597

7 ـ الشيافات: مستحضرات صيدلانية تستخدم لعلاج العين، يحضر بشكل سائل كقطرة للعين او مسحوق يابس كذرور ناعم. ابن القف، المصدر السابق، ص581.

8 ـ الفتايل: مركبات صيدلانية مثل التحاميل تدخل من فتحات البدن كالشرج والمهبل أو الأحليل، تستخدم لأمراض الأمعاء بشكل خاص . ابن القف، المصدر السابق، ص598

9 ـ الفرزجات: مركبات صيدانية على شكل تحاميل تدخل في المهبل لمعالجة أمراض الرحم وتسقيط الأجنة الميتة. السمرقندي، المصدر السابق، ص55؛ ابن القف، المصدر السابق،599

10 ـ الذرورات: هو مسحوق ناعم يابس يستعمل في علاج الجروح والجلد بذر المسحوق عليه، كما يستخدم في علاج العين بذر المسحوق في العين. السمرقندي، المصدر السابق، ص54؛ ابن القف، المصدر السابق، ص570

11 ـ السمرقندي، المصدر السابق، ص ص53-55؛ خليل، ياسين. **العلوم الصرفة**. بحث ضمن كتاب حضارة العراق، تأليف نخبة من الباحثين العراقيين، ج8، دار الحرير للطباعة، بغداد: 1985، ص ص 497-498 ؛ السرجاني، راغب. **قصة العلوم الطبية في الحضارة الإسلامية**. موسسة اقرأ، القاهرة:2009، ص ص118-119 ؛ الشطي، أحمد شوكت. **تاريخ الطب وآدابه وأعلامه**. منشورات جامعة حلب، حلب:1990م، ص ص 429-430.

استعملت في علاج مختلف الأمراض سواء بالأغذية أو بالأدوية والعقاقير المفردة والمركبة[1].

لقد قدم أطباء وصيادلة المسلمين مؤلفات تناولوا فيها نباتات التوابل وفوائدها في علاج العديد من الأمراض، كابن بيطار والإشبيلي والأنطاكي وابن الجوزي والأزدي وغيرهم. وقد ساهموا بذلك في شدة الطلب على التوابل واستخدامها. وفيما يلي بعض الفوائد العلاجية لبعض نباتات التوابل.

1. الفلفل الأسود والأبيض:

الفلفل من التوابل الحارة. استخدم في وصفات الجوارشنات لعلاج أمراض المعدة، إذ أنه يساعد على هضم الطعام وطرد الغازات من المعدة وإزالة الجشا ومغص البطن. واستعمل في صنع اللعوقات والمعاجين والأشربة لمساعدته في تخفيف أوجاع الصدر والرئة وإزالة البلغم والسعال. ودخل في صنع الأكحال والشيافات المقوية للبصر، واستعمل في صنع الأمصال المستخدمة ضد لدغ الهوام، واستخدم دواءً لعلاج أورام الكبد والطحال، وطرده للغازات من الأمعاء، كما استخدم في علاج وجع الأسنان والفم، واستعمل لأمراض العصب، فهو مفيد لعلاج الرعشة. إضافة لفائدته في إدرار البول، واستعمل الفلفل في الطبيخ لحفظ الصدر من اجتماع الرطوبات فيه[2].

2. القرنفل:

القرنفل من التوابل الحارة. استخدم في الأغراض الطبية في الأشربة والجوارشنات المريحة والمشجعة للقلب، ومقوية للنفس، فهو مريح للدماغ والقلب، يُذهب الصداع، يزيد من

---

1 ـ الميساوي، المرجع السابق، ص643.

2 ـ ابن البيطار، المصدر السابق، ج2، ص228 ؛ الأنطاكي، المصدر السابق، ص372 ؛ الرازي، جراب، ص256 ؛ ابن إسحاق، المصدر السابق، ص ص 479–481 ؛ الرازي، المصدر السابق، ص219، ابن الجوزي، المصدر السابق، ج1، ص366، ابن القف، المصدر السابق، ص296 ؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص ص 338-339 ؛ الغساني، المصدر السابق، ص92.

قوة الإبصار، ويدخل في علاج التهاب العيون واحمرارها، يستخدم مهدئاً للأعصاب، ويستعمل أيضا لقطع سلس البول والتقطير، وتسخين أرحام النساء، وهو ينفع من القي والغثيان، ويدخل في صنع الأكحال والشيافات لزيادة حدة البصر. ويعد نبات القرنفل من النباتات المقوية للمعدة والكبد والصدر والكلى والطحال، فهو معين على الهضم وطارد للغازات في المعدة، ويمنع الغثيان والقيء، ويزيل البلغم. كما يستخدم في علاج أمراض الكبد[1].

3. الدارصيني:

الدارصيني من التوابل الحارة. استعمل في علاج أمراض المعدة، فهو يساعد على فتح سدد المعدة ويعين على هضم الطعام، ويذهب الفواق إذا طبخ مع المصطكي. كما استخدم لإزالة أوجاع الكليتين وأورامهما. ودخل في صنع الأكحال والشيافات لزيادة حدة البصر، كما دخل في صنع الأمصال المستخدمة ضد لدغ الهوام، واستعمل لعلاج ضعف المثانة، وعلاج إدرار البول والطمث، وعلاج أوجاع الرحم. إضافة إلى استخدامه لعلاج البلغم في الحلق والقصبة الهوائية والرئة، والنزلات التي تصيب الصدر، وعلاج التعفن في الجسم، وعلاج الخفقان[2] وعلاج الحمى النافض[3]، وعلاج الاستسقاء[4]، وعلاج التخمة، واستخرج منه زيت مفيد لأمراض الأمعاء. واستعمل لعلاج أوجاع الأذن، وعلاج السعال والربو والزكام، وعلاج

---

1 ـ ابن إسحاق، المصدر السابق، ص486 ؛ الرازي، جراب، ص237 ؛ ابن البيطار، المصدر السابق، م2، ص ص248-249 ؛ ابن القف، المصدر السابق، ص418 ؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص ص350-351 ؛ الأنطاكي، المصدر السابق، ص384 ؛ الغساني، المصدر السابق، ص249.

2 ـ الخفقان (palpitations): زيادة ضربات القلب. الرازي، جراب، ص241.

3 ـ الحمى النافض: هي حمى الرعدة التي تكون مصحوبة بالبرد. الرازي، جراب، ص447.

4 ـ الاستسقاء (Edema): هو تجمع السوائل في التجويف البريتوني والأنسجة الخلوية ، مما يؤدي إلى تضخم انسجة الجسم. ابن القف، المصدر السابق، ص508.

البواسير، وعلاج الرعشة، وعلاج بعض أمراض الكبد[1].

4. الرازيانج البري:

الرازيانج من التوابل الحارة. استخدم في علاج أمراض العروق؛ فهو ينقي العروق ويفتح سددها ويفرز اللبن، كما استعمل في صنع الأكحال وفي الأدوية الخاصة بعلاج أمراض العين فالاكتحال بمائه يزيد في حدة البصر، كما استخدم لعلاج بعض أمراض الكبد والمثانة والطحال إذ أنه يساعد على فتح سدد الكبد والمثانة والكلى والطحال، وإدرار البول والطمث. واستعمل كدواء يقوم بتفتيت الحصى بالكلية وإخراجه. واستخدم لعلاج السعال والربو وأوجاع الجانبين والصدر، واستخدم لبعض أمراض المعدة، فقد استعمل لعلاج الحموضة والحرقة في المعدة، ولتسخين المعدة وإزالة رطوباتها، إضافة إلى استعماله مشهياً للأكل وهاضماً للطعام. ناهيك عن استعماله لتسكين الغثيان والتهاب المعدة عند الإصابة بالحمى، ودخوله في صنع الأمصال المستخدمة لعلاج لسع الهوام، وعضة الكلب.[2]

5. الزنجبيل:

الزنجبيل من التوابل الحارة. استخدم في علاج أمراض المعدة فهو يعين على هضم الطعام، ويعمل على طرد الغازات منها ومن الأمعاء، إضافة إلى مساعدته على تسكين مغص المعدة وتهدئته لها. كما استعمل لعلاج أمراض القصبة الهوائية وللتخلص من البلغم. كما إنه مفيد لصحة الكبد والمعدة والكلى والمثانة، واستعمل في صنع الأكحال لزيادة حدة

---

1 ـ ابن إسحاق، المصدر السابق، ص485 ؛ ابن الجوزي، المصدر السابق، ج1، ص364 ؛ ابن البيطار، المصدر السابق، ج1، ص ص 360–361 ؛ الرازي، جراب، ص231، ص259، ص289، ص396 ؛ الرازي، المصدر السابق، ص220 ؛ الأنطاكي، المصدر السابق، ص ص 202–203 ؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص ص 136–137 ؛ الغساني، المصدر السابق، ص ص 91–92، الخطابي، المرجع السابق، ص349، ص 360، ص362، ص364- 365.

2 ـ ابن البيطار، المصدر السابق، ج1، ص ص 428-429 ؛ ابن الجوزي، المصدر السابق، ج2، ص361 ؛ الرازي، جراب، ص255 ، ص289، ص319 ؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص ص 171–172 ؛ الخطابي، المرجع السابق، ص198، ص364، ص351، ص354، ص 361

البصر، كما استخدم لإزالة الرطوبات في الحلق ونواحي الرأس، ودخل في صنع الأمصال المستخدمة لعلاج سموم الهوام[1].

6. الزعفران:

الزعفران من التوابل الحارة. استخدم في علاج أمراض العين فهو يساعد على زيادة حدة البصر وإزالة الغشاوة والقروح من العين، وعلاج الرطوبات فيها، كما استعمل لتسكين أوجاع الأذن، وأوجاع المفاصل والظهر والنقرس، إضافة إلى استخدامه دواءً مقوياً ومسكناً للأعضاء الباطنة والحشاء والمعدة والكبد والقلب والمثانة والكليتين. كما استخدم لعلاج أوجاع الأرحام وتسريع الولادة، واستعمل لزيادة القدرة الجنسية (الباه)، واستعمل دواءً مساعداً على فتح سدد الكبد والعروق، وإدرار البول، وتفتيت الحصى في الكلى، كما دخل في صنع الأمصال المستخدمة لعلاج السموم [2] .

7. الخولنجان:

الخولنجان من التوابل الحارة. استخدم في علاج بعض أمراض المعدة؛ إذ إنه يساعد على هضم الطعام، وكما إنه يعمل على التخلص من الغازات في المعدة وتسخينها. واستعمل في علاج أمراض الكلى والخاصرة والقصبة الهوائية، واستخدم في علاج السحج[3]، وعرق

---

[1] ابن إسحاق، المصدر السابق، ص483 ؛ ابن الجوزي، المصدر السابق، ج2، ص362 ؛ ابن البيطار، المصدر السابق، ج1، ص475 ؛ ابن القف، المصدر السابق، ص ص 295-296 ؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص194 ؛ الأنطاكي، المصدر السابق، ص253 ؛ الغساني، المصدر السابق، ص108 ؛ ابن قيم الجوزي، محمد بن أبي بكر (ت:751هـ/1350م). **الطب النبوي.** تحقيق حمادة عزيز، دار اليقين، المنصورة:2006م، ص272.

[2] ـ ابن إسحاق، المصدر السابق، ص492 ؛ ابن البيطار، المصدر السابق، ج1، ص468 ؛ ابن الجوزي، المصدر السابق، ج1، ص369 ؛ ابن قف، المصدر السابق، ص414 ؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص ص 190-191 ؛ الأنطاكي، المصدر السابق، ص ص249- 250 ؛ الغساني، المصدر السابق، ص109.

[3] ـ السحج (scrape): السحج لغة تعني القشرة، هو انقشار ظاهر الجلد بشي يصيبه أو يحتك به، ويطلق العلماء المصطلح عند إصابة الغشاء المخاطي للأمعاء نتيجة الاسهال الشديد. ويطلق أيضا على خدوش الجلد. الرازي، جراب، ص353 ؛ ابن قف، المصدر السابق، ص566.

النساء وأوجاع الظهر، وعلاج القولنج، كما استخدم مقوياً للأعضاء الباطنة، إضافة إلى استعماله لزيادة القدرة الجنسية (الباه) [1] . .

8. المرزنجوش:

المرزنجوش من التوابل الحارة. قال الرسول عليه الصلاة والسلام في فوائده:" عليكم بالمرزنجوش، فإنه جيد للخشام"[2] استخدم دواء لعلاج بعض أمراض الرأس، حيث استعمل في علاج الصداع والشقيقة، كما استعمل لعلاج أمراض الأذن، فعصارة ورقه تفيد في علاج الدوي والطنين بالأذن. إضافة إلى استخدامه لعلاج أوجاع الصدر والربو والسعال وضيق التنفس والزكام، والربو، وعلاج الاستسقاء وعسر البول والمغص، والأورام البلغمية. كما استخدم أيضا في علاج خفقان القلب. وطرد الغازات وتفتيت الحصى وإدرار البول، وتحليل الدم الجامد تحت العين. ودخل في صنع الأشربة والجوارشنات المريحة والمشجعة للقلب، والمقوية للنفس، كما دخل في صنع أخلاط الأدهان المذهبة للإعياء، بالإضافة إلى استعماله في صنع الأمصال المستخدمة ضد لسعة العقرب[3].

9. الجوزبوا.

الجوزبوا من التوابل الحارة. استخدم للمساعدة على هضم الطعام، وطرد الغازات ومنع الغثيان والقيء، وإدرار البول، كما استعمل مقوياً للكبد والمعدة والقلب والطحال. إضافة إلى

---

[1] ابن بيطار، المصدر السابق، ج1، ص354 ؛ ابن الجوزي، المصدر السابق، ج2، ص357، الرازي، جراب، ص373 ؛ الرازي، المصدر السابق، ص220 ؛ ابن القف، المصدر السابق، ص413 ؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص ص 131- 132، الخطابي، المرجع السابق، ص362.

[2] ـ أخرجه الديلمي عن حديث أنس بن مالك (3866). الديلمي، المصدر السابق، ج3، ص56. التيشافي، أحمد بن يوسف(ت:651هـ/1253م). **الشفاء في الطب المسند عن السيد المصطفى**. تحقيق محمد علي إبراهيم، دار كتاب ناشرون، بيروت:2013م، ص140.

[3] ـ الرازي، جراب، ص240 ؛ ابن القف، المصدر السابق، ص422 ؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص ص 450ـ 451 الأنطاكي، المصدر السابق، ص446 ؛ الغساني، المصدر السابق، ص77، الخطابي، المرجع السابق، ص352-353.

استخدامه في علاج أورام الكبد والطحال والبلغم، كما ودخل في علاج أنواع الحمى، وعرق النساء، ونزول الماء بالعين. واستخدم كذلك لقتل الديدان المتولدة في الجسم[1].

10. السذاب:

السذاب من التوابل الحارة، استخدم في علاج بعض أمراض الأمعاء؛ فقد استعمل لطرد الغازات من الأمعاء السفلى وتسكين المغص، وعلاج النفخ بالقولون، وتفتيت الحصى، ولقتل الديدان المتولدة في الجسم، كما استعمل لعلاج وجع الأذن ودويها وطنينها، استعمل في الأمصال المستخدمة لعلاج السموم، واستعمل كذلك لعلاج الصرع والفالج[2] واللقوة[3] والاستسقاء والفواق وداء الثعلب، إضافة إلى استخدامه لعلاج أمراض الرحم والمقعدة والصدر والجنب، إضافة إلى استعماله لتسكين أوجاع الظهر والمفاصل وعلاج النقرس والصداع وعرق النساء. ودخل في صنع الأكحال والشيافات المستخدمة لزيادة حدة البصر، والمستخدمة لعلاج البياض والماء بالعين[4].

11. اليانسون أو أنيسون:

اليانسون من التوابل الحارة، استخدم لطرد الغازات من الجسم، ولعلاج أنواع الصداع والشقيقة، كما استعمل لعلاج أوجاع الصدر وضيق النفس والإعياء، ودخل كذلك في صنع اللعوقات المستخدمة في علاج السعال والربو، واستعمل أيضا لعلاج الحصى وضعف الكلى

---

1 ـ ابن البيطار، المصدر السابق، ج1، ص240 ؛ ابن الجوزي، المصدر السابق، ج2، ص355، الرازي، جراب، ص315، ص319 ؛ ابن القف، المصدر السابق، ص413 ؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص73 ؛ الأنطاكي، المصدر السابق، ص133.

2 ـ الفالج (Paralysis or hemiplega): هو نزيف في المخ أو شلل أو استرخاء يصيب أحد شقي الجسم طولا، ويبطل إحساس الجسم وحركته. مصطلحات جامع الغرض، ابن قف، المصدر السابق، ص600

3 ـ اللقوة (Bell's palsy): داء يعرض في الوجه يعوج الشدق فجأة، ويسبب بطلان النطق والإعاقة وتمدد الجلد، وانجذاب الجفن الأسفل من العين واسترخاء العضل وصعوبة النطق وضعف حركة المضغ والمذاق، محدثا اضطرابا في الذاكرة ورعشة واختلاج. ابن القف، المصدر السابق، ص620.

4 ابن إسحاق، المصدر السابق، ص ص 471–472 ؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص ص205–206 ؛ الأنطاكي، المصدر السابق، ص ص266- 267 ؛ الغساني، المصدر السابق، ص262.

والطحال ولعلاج حمى البلغم، كما استخدم للتخفيف من أورام الأطراف، ولقتل القمل، ولإدرار البول، إضافة إلى استخدامه لفتح سدد الكبد والمثانة والكلى والرحم، وتقوية المعدة، إضافة إلى استعماله في علاج أمراض العروق، فهو ينقي العروق ويفتح سددها ويفرز اللبن[1].

12. الكزبرة اليابسة :

الكزبرة من التوابل الباردة. استخدمت مشهيةً للطعام ومانعة للتخمة، ومقوية للمعدة، ومزيلة للجشأ والقيء وإلتهاب المعدة ، كما استعملت للوقاية من الجدري، ولقتل الديدان في الجسم، واستخدمت أيضا لعلاج الخفقان، وقطع نزيف الدم ، واستعملت كذلك لعلاج أوجاع الرأس، والصرع، كما استعملت في علاج قروح الفم واللسان [2].

13. الكمون:

الكمون من التوابل الحارة، استخدم في علاج أمراض المعدة، فهو يساعد على طرد الغازات من الجسم، ويعين على هضم الطعام، وتجفيف رطوبات المعدة، وعلاج التخمة والمغص بها، كما استعمل لقطع سيلان الدم، واستخدم كذلك لعلاج السحج، وقطع الطمث،

---

[1] ـ ابن الجوزي، المصدر السابق، ج2، ص345 ؛ الرازي، جراب، ص253، ص319 ؛ ابن البيطار، المصدر السابق، ج1، ص82 ؛ إبن رسول، المصدر السابق، ص17 ؛ الأنطاكي، المصدر السابق، ص ص 45-46 ، الخطابي، المرجع السابق، ص138، ص351، ص360.

[2] ـ ابن إسحاق، المصدر السابق، ص468 ؛ ابن بيطار، المصدر السابق، م2، ص330 ؛ ابن القف، المصدر السابق، ص296 ؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص391 ؛ الأنطاكي، المصدر السابق، ص ص415-416 ؛ الغساني، المصدر السابق، ص139 ؛ الخطابي، المرجع السابق، ص353، ص356، ص357.

وعلاج قروح العين والجرب وعلاج الرمد، وتسكين وجع الأسنان، كما استعمل لطرد البرد والسموم من الجسم، واستعمل أيضا في علاج وجع القلب[1].

14. كراويا:

الكراويا من التوابل الحارة. استخدم لعلاج بعض أمراض المعدة، فهو يساعد على هضم الطعام وفتح الشهية، وطرد الغازات من المعدة والأمعاء، وتقوية المعدة، وإزالة الحموضة والحرقة من المعدة، وإزالة الخفقان المتولد عن أخلاط لزجة في المعدة، وعلاج للتخمة. واستخدم أيضا لإدرار البول، وقتل الدود في الأمعاء، كما استخدم في علاج الزحير[2]، والسعال[3].

15. الزعتر:

الزعتر من التوابل الحارة. استخدم في علاج أمراض الصدر والرئة فشربه بماء السذاب يساعد على التخلص من السعال المزمن وسوء التنفس، كما استخدم لتنقية الصدر والرئة وعلاج أوجاع الحلق الناتجة عن البرد، وعلاج الزكام. واستعمل لعلاج أمراض المعدة، فهو يقوي المعدة ويعين على الهضم ويطرد الغازات من المعدة. كما استعمل لإخراج الديدان من الجسم، وإدرار البول والطمث، واستخدم لدفع التخمة والعفونات عن الجسم،

---

[1] ـ الرازي، جراب، ص 245، ص271ص273، ص291 ؛ الرازي، المصدر السابق، ص221 ؛ ابن البيطار، المصدر السابق، م2، ص ص 346- 347 ؛ ابن القف، المصدر السابق، ص296 ؛ الأنطاكي، المصدر السابق، ص ص419-420 ؛ الخطابي، المرجع السابق، ص362.

[2] ـ الزحير: داء يتميز بتبرز متقطع يخالطه دم ومخاط ويصحبه ألم في البطن والأمعاء. مصطلحات جامع القف، ابن قف، المصدر السابق، ص561.

[3] ـ ابن إسحاق، ص476 ؛ ابن البيطار، المصدر السابق، م2، ص324 ؛ ابن الجوزي، ص363.الأنطاكي، ص414، الرازي، جراب، ص203 ، ص284 ص289 ص319، ص380 ؛ الرازي، المصدر السابق، ص221 ؛ ابن القف، المصدر السابق، ص297 ؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص ص388- 389 ؛ الخطابي، المرجع السابق، ص362.

إضافة إلى استخدامه لعلاج أمراض البلغم، وأوجاع الوركين والظهر، وعلاج اليرقان[1]، والصمم، إضافة إلى استعمال دهنه في دهن جسد المولود حال وضعه لحفظه من البرد، وعلاج بروز السرة ، ودخل في صنع الشيافات المستخدمة لزيادة حدة البصر، وجلاء بياض العين[2].

16. الشونيز (الحبة السوداء):

الشونيز من التوابل الحارة. قال عليه الصلاة والسلام فيه:"عليكم بهذه الحبة السوداء، فإن فيها شفاء من كل داء إلا السام"[3]، وقد روي عن النبي عليه الصلاة والسلام أنه كان إذا اشتكى تقمح كفا من شونيز، ويشرب عليه ماء وعسلا"[4]. ومن فوائد الشونيز أنه يستخدم لطرد الغازات من الجسم، وإدرار البول والطمث واللبن، كما استخدم لتحليل الأورام المزمنة، وإزالة البلغم والغثيان، واستخدم في صنع السفوفات الخاصة بالمعدة، واستخدم في علاج اليرقان، وقتل الديدان، واستخدم دهنه لعلاج الفالج والكزاز[5]، واللقوة. كما واستخدم الشونيز في علاج أمراض الأنف والخيشوم، فهو مفيد لمن يعاني من مشكلة الشم، واستعمل كذلك في علاج أمراض الصدر والزكام والسعال وضيق النفس، كما استخدم لتسكين وجع

---

1 ـ اليرقان (Jaundice): مرض سببه عدم وصول الصفراء إلى المعي، فتختلط بشكل زائد بالدم فتصفر بذلك الأنسجة البدنية، ويعرف بأبو صفر او أبو صفار. ابن القف، المصدر السابق، ص640.

2ـ ابن الجوزي، المصدر السابق، ج1، ص365 ؛ الرازي، المصدر السابق، ص222 ؛ الرازي، جراب، ص285، ص183 ؛ الأنطاكي، المصدر السابق، ص320. الرازي، جراب، ص203 ؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص ص 262 - 263 ؛ الغساني، المصدر السابق، ص192 ؛ ابن البيطار، المصدر السابق، م2، ص ص 111- 113 ، الخطابي، المرجع السابق، ص362 ص358.

3 ـ أخرجه البخاري عن أبي هريرة رضي الله عنه رقم الحديث (5687). البخاري، محمد بن إسماعيل (ت: 256هـ/870م). صحيح البخاري. ج4، دار الكتب العلمية، بيروت: 1992 م، ص17.

4 ـ أخرجه الطبراني من حديث أنس بن مالك رضي الله عنه (109). الطبراني، سليمان بن أحمد (360هـ/971م). المعجم الأوسط. تحقيق طارق بن عوض وعبدالمحسن با إبراهيم، ج1، دار الحرمين، القاهرة:1995م، ص41.

5 ـ الكزاز (Tetanus): مرض قاتل يصيب المجروح في حال تلوث جراحه بتراب الأرض المحتوي على جرثوم التيتانوس، يتص المصبا بالتشنج الحاد في العضلات. مصطلحات كتاب جامع الغرض، ابن قف، المصدر السابق، ص614.

الأسنان، وأوجاع الأرحام والمفاصل والبواسير، كما استعمل لعلاج الصمم والصداع والشقيقة، واستعمل لتفتيت الحصى في الكلى والمثانة[1].

17. المصطكي:

استخدم المصطكي لعلاج أمراض العظام، إذ أن طبيخ ورقه مفيد لعلاج القروح العميقة والعظام المكسورة، ويساعد على شد الأعضاء المسترخية. كما استخدم أيضا في علاج بعض أمراض الرأس، حيث استعمل منقياً للدماغ ومزيلاً الصداع . واستعمل في علاج أمراض المعدة فهو يستخدم لطرد الغازات والأورام من المعدة، ويساعد على تقوية صحة المعدة، وعلاج الإسهال، كما استعمل لتقوية صحة الأمعاء وعلاج القروح بها، كما استخدم لفتح سدد الكبد وتقويتها، كما استخدم لعلاج نزف دم النساء وظهور الرحم إلى الخارج، كما استعمل أيضا في علاج خفقان القلب، وعلاج السعال والصدر، وإدرار البول، واستخدم في علاج أمراض المقعدة فهو جيد لعلاج شقاق المقعدة، ودخل في صنع الأشربة والجوارشنات المريحة والمشجعة للقلب، ومقوية للنفس[2].

18. القاقلة (هال):

القاقلة من التوابل الحارة. استخدم لإزالة الروائح الكريهة وإعطاء الفم رائحة طيبة. كما استخدم مساعداً على هضم الطعام، وإزالة الحصى بالكليتين، ولتقوية صحة القلب والمعدة والكبد والأمعاء، واستعمل لتنقية المعدة والأمعاء والفم من البلغم، ولتسكين القيء والغثيان.

---

[1] ـ ابن البيطار، المصدر السابق، م2، ص ص 95-96 ؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص ص 252– 253 ؛ الرازي، جراب ص273، ص324 ؛ الأنطاكي، المصدر السابق، ص313 ، ابن قيم الجوزي، محمد بن أبي بكر(ت:751هـ/ 1350م). <u>زاد المعاد في هدي خير العباد</u>. تحقيق شعيب الأرنووط وعبدالقادر الأرنؤوط، ج4، مؤسسة الرسالة، بيروت: 1992م، ص ص298–299 ؛ الخطابي، المرجع السابق، ص362 ص355 ص356.

[2] ـ ابن إسحاق، المصدر السابق، ص494 ؛ الرازي، جراب، ص271 ، ص275، ص243 ، ص240، ص284.؛ ابن الجوزي، المصدر السابق، ج2، ص386ابن القف، المصدر السابق، ص297 ؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص ص461- 462 ؛ ابن البيطار، المصدر السابق، م2، ص ص 448- 449 ؛ الخطابي، المرجع السابق، ص349، ص353 ص361.

واستخدم أيضا لتسكين وجع الكبد ، كما استخدم لتنشيف الرطوبة من الصدر والحلق والمعدة، واستعمل لعلاج الصرع والإغماء والنزلات الباردة والخفقان[1].

19. السنبل:

السنبل من التوابل الحارة. استخدم في علاج أمراض الكبد فهو يستعمل كدواء يساعد على فتح سدد الكبد والمرارة وينفع من اليرقان. كما استعمل في علاج المعدة فهو يقوي المعدة ويسخنها، ويطرد الغازات والنفخ منها، كما إنه مفيد في تخفيف أوجاعها، واستعمل أيضا في علاج أمرا ض الكليتين حيث إنه يساعد على تنقية الكليتين، وعلاج أوجاعهما وإدرار البول، إضافة إلى استخدامه في علاج أمراض المثانة والرحم فهو يساعد على وقف النزيف، كما استعمل في صنع الأمصال المستخدمة ضد لدغ الحيات والعقارب، وتحليل أورام الطحال، وعلاج الاستسقاء وعرق النساء وداء الثعلبة وتسكين أوجاع المفاصل والأوراك[2].

20. السليخة

السليخة من التوابل الحارة. استخدمت لإدرار البول والطمث، وطرد الغازات من المعدة وتنقيتها، واستعملت لعلاج أوجاع الكلى والمثانة والأرحام، وتنقية الدماغ، كما استعملت لإزالة صفار البدن، وتسكين أوجاع الصدر والجنبين المتولدة عن الغازات والكزاز والقولنج والفالج. واستعملت كذلك لتسخين وتحليل الأعضاء الباطنة والأورام الحارة

---

1 ـ ابن إسحاق، المصدر السابق، ص486 ؛ ابن القف، المصدر السابق، ص419 ؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص346، ص499 ؛ ابن البيطار، المصدر السابق، م2، ص241

2 ـ ابن إسحاق، المصدر السابق، ص ص487 ـ 489 ؛ ابن القف، المصدر السابق، ص415 ؛ ابن رسول، ص225 ؛ ابن البيطار، المصدر السابق، م2، ص ص 49ـ 50 ؛ الغساني، المصدر السابق، ص 277 ؛ الخطابي، المرجع السابق، ص357 ـ 358، ص365، ص360 ،ص364 ص362 .

والبـاردة، واسـتخدمت لإسـقاط الأجنـة والمشـيمة، ودخلـت فـي صـنع الأكحـال والشـيافات المستخدمة لزيادة حدة البصر، تستخدم في علاج ضعف المعدة والكبد والأرحام[1].

2. التوابل وأطعمة المرضى:

لم يكتفِ مؤلفو كتب الطب والطبيخ بذكر فوائد الأطعمة ومضارها للجسم، بل قدموا وصفات خاصة لعلاج الأمراض بالأغذية، وقد دخلت التوابل في صنع تلك الوصفات لفائدتها الطبية. ومن الأمثلة على هذه الوصفات: وصفة لشوربة مفيدة لأصحاب الحُمّى استخدم فيها كزبرة ودارصيني وخولنجان[2]، ووصفة مفيده للسعال[3]، وأخرى مفيده لمن لديه حمى ودوران وإسـهال اسـتعمل فيهـا الكمـون[4]، وثالثـة مرقـة مفيدة للبواسير والبطن وتشـد الجسم وتشـهي الطعام استعمل فيها زنجبيل ودارفلفل وكمون[5].

أفرد الوراق خمسة أبواب في كتابه الطبيخ خصصها للمرضى من الناس، وقد ذكر خمسين وصـفة صـنعت علـى هيئـة حسـاء و مرقـة و شـوربه للمرضـى، اسـتخدم فـي خمـس وثلاثين وصفة منها من نباتات التوابل: كزبرة، دارصيني، سذاب، زعفران، كمون، فلفل، شبت، خولنجان، زنجبيل، السماق، نعنع، أنيسون، كراويا، صعتر[6].

---

[1] ـ ابن البيطار، المصدر السابق ج2، ص34 ؛ ابن إسحاق، المصدر السابق، ص ص 496-497 ؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص217؛ الرازي، جراب، ص282، ص319، ابن الجوزي، المصدر السابق، ج2، ص367 ؛ الغساني، المصدر السابق، ص ص 279- 280.

[2] ـ "مزورة من قرع صالحة لأصحاب الحُمّى": هذه الشوربة عبارة عن قرع مطبوخ مضاف إليه ماء الحصرم وخولنجان وبصل أبيض وكزبرة ودارصيني. الوراق، المصدر السابق، ص437.

[3] ـ مزورة الماش للسعال: عبارة عن بصل وماش مضاف إليه مصطكي وقرفة. مجهول، كنز الفوائد، ص85.

[4] ـ "مزورة من قرع لعليل": هذه الشوربه عبارة عن القرع مطبوخ مضاف إليه لبن وملح وكمون. الوراق، المصدر السابق ص436

[5] ـ هذه المرقة عبارة عن كبد مطبوخ مضاف إليه زنجبيل ودارفلفل وكمون وملح وكرفس . المصدر نفسه، ص437.

[6] ـ المصدر نفسه، ص ص434- 453.

كما خصص صاحب كنز الفوائد الباب الثامن وصفات لما يتغذى به العليل من مزورات البقول، ذكر فيه أربعاً وعشرين وصفة، استخدم في إحدى وعشرين وصفة منها من نباتات التوابل: الكزبرة، نعنع، دارصيني، زعفران، قرفة، فلفل، مصطكي[1].

التوابل ومعالجة المضاعفات الجانبية للأغذية.

لقد تأثر الأطباء المسلمون بالطب اليوناني وما ورد فيه من قوى الأغذية واختلاف طبائعها باختلاف المناخ والجسم والفصول، ودرسوا نظرية اليونان في الأخلاط (الدم، البلغم، المرتان الصفراء والسوداء) ومنها حُدِّدت طبائع الأبدان والأمزجة، وعناصر الأغذية، والقوى الخادمة وغيرها[2]. ومن خلال تلك الأمور حُدِّدت الفوائد الطبية للأطعمة وخواصها التركيبية، وما يلائم الجسم منها، وكيفية علاج الأمراض بها، والأسباب التي تجعل منها غذاء رديئا يضر بالجسم ويثقل عليه، وكيفية دفع ضررها ومضاعفاتها على الصحة بالتوابل أو البقول أو بأغذيه أخرى وغيرها من المواد.

لقد ذكر صاحب كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس بعض من استخدامات التوابل يقول:"ومنها ما يجلب المنفعة ويدفع الضرر"[3]، وقد أورد كل من ابن القف وابن الجوزي والغزولي فوائد ومضار بعض الأطعمة المشهورة. وقد استخدموا في دفع مضار بعضها نباتات التوابل، ومن الأمثلة على ذلك:

---

1 ـ مجهول، كنز الفوائد، ص ص 81-89.

2 ـ " لقد تأثر الأطباء والعلماء بماء كتبه الإغريق حول قوى الأغذية وطبائعها، فالأغذية تتكون من عناصر أربعة هي النار والهوا والماء والتراب، وهذه العناصر لها أربع صفات هي الحرارة والبرودة والجفاف والرطوبة. وأن النار حارة يابسة والهواء حار رطب، والماء بارد رطب، والأرض باردة يابسة. فما كان في الغذاء من الهوائية استحال دما، وما كان فيه من المائية تحول بلغما، وما كان فيه من النارية صار صفراء، وما كان فيه من الأرضية تحول سوداء. وأن الأمزجة تتولد نتيجة اختلاط العناصر الأربعة. ومن هنا صنف العلماء الأغذية إلى حارة وباردة ورطبة ويابسة ومعتدلة، كما صنفوا الغذاء إلى لطيف يولد دماً رقيقاً، وغليظ يولد دماً ثخيناً، وجعلو كل صنف منهما كثير الغذاء وقليل الغذا. ومن خلال هذه التقسيمات ومدى ملاءمتها للاخلاط الأربعة والأمزجة صنفوا طبائع الأغذية والنافع والضار من الأغذية وكيفية إصلاحها ". للمزيد انظر الميساوي، ، ص ص504-518. البلخي، أحمد بن سهل (ت:322هـ/943م). مصالح الأبدان والأنفس. تحقيق: محمود مصري، معهد المخطوطات العربية، القاهرة:2005، ص ص 127-129.

3 ـ مجهول، الطبيخ ، ص79.

1. السفرجلية:[1] تساعد على تقوية المعدة وفتح الشهية وتسكين الغثيان والقيء، إلا أنها بطيئة الهضم، ولتفادي مشكلة بطء الهضم يتم إضافة بعض الأبازير الحارة إليها كالفلفل والدارصيني والزنجبيل"[2].
2. الحصرمية[3]: مفيدة لإزالة الغثيان والقيء إلا أنها تسبب انتفاخا وغازات في البطن، ولتفادي مشكلة الانتفاخ والغازات يتم إضافة بعض التوابل الحارة إليها[4].
3. الهريسة[5] مفيدة لأهل الكد والرياضة إلا انها تضر المعدة الضعيفة وتولد الدود والحجارة في الكلى والحصى في المثانة، ولتفادي هذه المشكلة يتم إضافة المري والكمون[6].
4. المتوكلية[7]: "تصلح لأصحاب الكد والتعب والمعدة القوية رديئة لمن حاله عكس ذلك، وهي بطيئة الهضم، وإصلاحها بالأبازير الحارة"[8].
5. اللفتية: تسكن اوجاع الظهر، مفيدة لكبار السن، وتقوي البصر إلا أنها بطيئة الهضم، ويتم تفادي هذه المشكلة بالتوابل الحارة.
6. البصلية[9]: تغذي الجسم وتنفع كبار السن، إلا أنها تضر بالمعدة الحارة وإصلاحها بالكسفرة اليابسة[10].

---

1 ـ السفرجلية: سفرجل ولحم مطبوخ بالتوابل، وقد يضاف لها عسل او لوز وبصل. البغدادي، المصدر السابق، ص ص84-85.
2 ـ ابن القف، المصدر السابق، ص285
3 ـ الحصرمية: طبق يتكون من لحم أو دجاج، يطبخ مع بصل وزيت، ويضاف إليه الأبازير الفلفل وكزبرة يابسة وهما من ضمن التوابل الحارة، ومنهم من يضيف لها أيضا القرفة والمصطكي وهما أيضا من الأبازير الحارة. التجيبي، المصدر السابق، ص161 ؛ مجهول، كنز الفوائد، ص46.
4 ـ ابن القف، المصدر السابق، ص283.
5 ـ الهريسة: عبارة عن لحم أو دجاج، دهن الألية، أرز أو حنطة مضاف لها من التوابل الكمون والدارصيني، تطبخ ثم يتم هرسها بالضرب. البغدادي، المصدر السابق، ص105.
6 ـ ابن الجوزي، المصدر السابق، ج1، ص391
7 ـ المتوكلية: هي عبارة عن لحم والقلقلس وثوم وبصل وتوابل(فلفل وكزبرة) مجهول، كنز الفوائد، ص42
8 ـ ابن القف، المصدر السابق ص288
9 ـ بصلية: عبارة عن لحم وبصل أبيض، ودهن الألية، يضافا لهما التوابل . البغدادي، المصدر السابق، ص89
10 ـ ابن القف، المصدر السابق، 286

7. الاسفاناخية[1]: مفيدة لعلاج السعال وقرحة الرئة، وتنفع كبار السن والنحفاء إلا انها ترخي المعدة وإصلاحها بالأبازير الحارة[2].

8. الكبريتية[3]: تقوي الأمعاء، إلا أنها تضر كبار السن، وهي بطيئة الهضم، وإصلاحها بالأبازير الحارة"[4].

كما تناولت كتب الطب منافع أعضاء الحيوانات والحبوب والبيض والأنبذة للجسم ومضارها وكيفية دفع ضررها بالتوابل خاصة التوابل الحارة منها مثل الفلفل والدارصيني والزنجبيل وغيرها[5].

يتضح مما سبق أن وضع التوابل في الأطعمة ليس لإعطاء نكهة أو طعم أو رائحة فقط بل تستخدم التوابل لحفظ صحة الجسم من خلال دفع ضرر الطعام عن الجسم خاصة التوابل الحارة منها وهي: الكراويا، الكمون، الدارصيني، الشبث، الصعتر، الرازيانج، الزعفران، الفلفل[6]، الزنجبيل، القرفة، القرنفل، مرزنجوش[7]، الشونيز، السنبل، السليخة، سذاب، عصفر، الهال، قاقلة، الانجذان، نعنع، يانسون،بسباسة، جوزبوا، الانجذان، خولنجان[8].

التوابل ونظافة البدن:

وجه الإسلام إلى حفظ صحة البدن بأمور عديدة منها النظافة الشخصية والعامة، وحض الرسول على استعمال السواك والغسل وغيرها من الأمور. وقدم العديد من المؤلفين آداب

---

1 - الاسفناخية: عبارة عن لحم ودهن الألية، واسفاناخ، وارز، ويضافا له توابل. البغدادي، المصدر السابق، ص71

2 - ابن القف، المصدر السابق، 286

3 - الكبريتية: هو عبارة عن لحم وباذنجان مضافا إليه توابل. ابن القف، المصدر السابق، ص286.

4 - المصدر نفسه، ص286

5 - المصدر نفسة، ص286، ص ص289- 291، ص ص 317- 321، ص ص 303- 305

6 - ابن الجوزي، ص ص 363- 366.

7 - الأزدي، ص198، ص200، ص279، ص344، ص209، ص217.

8 - ابن رسول، المصدر السابق، ص272، ص225، ص217، ص204، ص301، ص337، ص346، ص449، ص485، ص28، ص73، ص95، ص131.

لغسل اليدين ونظافتهما قبل وبعد الطعام بالأُشْنان والمحلب والبُنْك والسُّعْد[1]. وقد تفنن العطارون في صنع تلك الغسولات والمنظفات الخاصة للطبقة الخاصة والمتوسطة، وأضافوا لها أنواع العطور والتوابل لتجويدها وتحسينها[2].

1. الأُشْنَان[3]:

اسم لغسول يستخدم لغسل الأيدي والفم[4] والجسم واللثة[5]، والملابس ويدخل في صناعة الصابون[6]. ويعد نبات الاشنان المكون الأساسي لذلك الغسول، إذ يتميز هذا النبات بقدرته على تنظيف وتبييض الثياب، كما أن له رغوة كرغوة الصابون، يقول ابن الجزار في استخداماته وفوائده:" يتخذه الخاصة من الناس أخلاط أدوية وعطر يغسل أيديهم، فتطيّب النكهة ويشد اللثة وينقي اليدين ويطيب رائحتهما ويزيل الخشونة والكلف عنهما"[7].

ورد ذكر لأشنان عمل للخليفة العباسي هارون الرشيد استخدم فيه من نباتات التوابل: القرنفل، السليخة والقرفة والقاقلي، والفلنجة، والمصطكي[8]. وأشنان آخر صنع للمأمون أستخدم فيه من نباتات التوابل: الزعفران، القرنفل[9].

---

[1] ـ الوراق، المصدر السابق، ص516 ؛ الغزولي، المصدر السابق، ص ص378-379.

[2] ـ الحلبي، المصدر السابق، ص35 ؛ الميساوي، المرجع السابق، ص362 ؛ وينز، المرجع السابق، ص1027.

[3] ـ الأُشْنَان: نبات أشهب اللون أغبر مائل إلى الحمرة، رقيق الساق، دقيق الورق، زهره أبيض مائل إلى الحمرة. من فصيلة السرمقيات (Chenopodiaceae) ، اسمه باللغة الإنجليزية (Salt- wort , Kali)، اسمه العلمي (Sounde, Kali). الغساني، المصدر السابق، ص33.

[4] ـ ابن البيطار، المصدر لسابق، ج1، ص51 ؛ الغساني، المصدر السابق، ص33 ؛ وينز، المرجع السابق، ص1027 ؛ دياب، المرجع السابق، ص24.

[5] ـ التجيبي، المصدر السابق، ص277.

[6] ـ الجبارات، محمود وآخرون. النشاط الصناعي والحرفي في الموانئ الشامية خلال العصر المملوكي (649هـ/1250م - 922هـ/1516م). حوليات آداب عين شمس، م38، القاهرة:2010م، ص94

[7] ـ ابن الجزار، المصدر السابق، ص117.

[8] ـ وصفه أشنان الرشيد:" يؤخذ من القرنفل والسليخ والقرفة والقاقلة والفلنجة من كل واحد جزء، ومن المصطكي والأذخر والسعد والميعة اليابسة جزء، ومن المرزنجوش ثلاثة أجزاء، ومن الطين الأبيض المكي خمسة أجزاء، ومن الأشنا البارقي ضعف ذلك، ومن الأرز المبلول المطحون المجفف المنخول مثل الأشنان، ويدق كل واحد على حدة ويخلط" الوراق، المصدر السابق، ص503 ؛ الغزولي، المصدر السابق، ص378

[9] ـ ابن العديم، المصدر السابق، ج2، ص722.

وقدم التميمي 10 وصفات لعمل الأشنان، وقد استعمل في جميع تلك الوصفات من نباتات التوابل: القرنفل، السنبل، القرفة، المرزنجوش، قرفة القرنفل، الزعفران، الكبابة، الهال بوا، الجوزبوا[1].

واستعمل أيضا ابن الجزار نباتات التوابل في جميع وصفات الأشنان (7 وصفات) التي ذكرها في كتابه، وقد استخدم من نباتات التوابل:القرنفل وجوزبوا والسنبل مرزنجوش، والبسباسة والقاقلة والكبابة، قرفة، فلنجة، دارصيني[2]. واستخدم الوراق ستة وصفات لعمل الأشنان، استخدم في وصفتين منها من نباتات التوابل: القرنفل، السليخة، القرفة، القاقلة، الفلنجة، مصطكي، مرزنجوش، زعفران، جوزبوا، بسباسة، كبابة[3]. وذكر صاحب كنز الفوائد 9 وصفات لعمل الأشنان استخدم في 5 منها من نباتات التوابل: القرنفل، والسنبل، القرفة، زعفران، بسباسة، كبابة، جوزبوا، هال[4]. كما ذكر التجيبي ست وصفات لعمل أشنان استخدم في جميعها بعضاً من نباتات التوابل وهي: مرزنجوش، بسباس، قاقلة، كبابة، قرنفل، جوزبوا، قرفة، سليخة[5].

2. المَحْلَب[6]:

كان يُصنع من مسحوق ثمار المَحْلَب سائل يستعمل لغسيل الأيدي والفم[7]. وقد ورد في كتاب طيب العروس للتميمي 13 وصفة لعمل المحلب، استخدم في 12 وصفة منها من

---

1 ـ التميمي، المصدر السابق، ص ص 252- 258
2 ـ ابن الجزار، المصدر السابق، ص ص117- 120
3 ـ الوراق، المصدر السابق، ص ص 503- 504.
4 ـ مجهول، كنز الفوائد، ص ص227-230.
5 ـ التجيبي، المصدر السابق،ص ص277-279.
6 ـ المحلب: شجر طيب الرائحة عطري مر الطعم، أجود حبه الأبيض الممتلئ، يدخل في صنع كثير من أنواع الطيب من فصيلة الورديات(Rosaceae) ، اسمه باللغة الإنجليزية Perfumed cherry,Cerisier (mahaleb) اسمه العلمي (Prunus mahaleb). الغساني، المصدر السابق، ص176، ابن الجزار، المصدر السابق، ص145، ابن بيطار، المصدر السابق م2، ص425.
7 ـ الوراق، المصدر السابق، ص516.

نباتات التوابل: جوزبوا، البسباسة، القرنفل، القالقة، الزعفران، هال بوا، ورق الغار، السنبل[1].

وذكر الوراق وصفه لعمل مَحْلب كان يصنع للعامة " مَحْلب العامّة الأسود" استخدم في صنعه الزعفران والبسباسة، والقرنفل، والكبابة والقاقلة[2].

3. البُنْك[3]:

اسم لغسول كان يستخدم لغسل اليدين والجسم والفم[4]، حيث انه يمنع العرق ويطيب رائحة الجسم، وينقي الجلد وينشف ما تحته من رطوبات[5].

ذكر الوراق 4 خلطات لعمل البُنْك استخدم في جميعها من نباتات التوابل: القرنفل، الزعفران، والسليخة، السنبل، قاقلة، جوزبوا، بسباسة، فلنجة، هال، عصفر[6]. كما ذكر الغزولي خلطة لبُنْك استخدم فيها القرنفل والزعفران، والسليخة، والسنبل[7].

4. الصابون.

كان الصابون يصنع في كثير من البلدان الإسلامية، وقد اشتهرت الرقة بإقليم الجزيرة ومدن فلسطين بصنع الصابون الجيد[8]. وقدم صاحب كنز الفوائد وصفتين لعمل الصابون استخدم فيهما من نباتات التوابل: هال، بسباسة، وكباش القرنفل، والعصفر، والزعفران[9]. كما

---

1 ـ التميمي، المصدر السابق ص ص 242- 250.
2 ـ الوراق، المصدر السابق، ص505.
3 ـ هو لحى نبات أم غيلان، طيب الرائحة، من الفصيلة البقولية (Legumineuses) ، اسمه باللغة الإنجليزية (Acacia gommier) ، اسمه العلمي (A. gummifera Willd). ابن الجزار، المصدر السابق، ص132.
4 ـ الوراق، المصدر السابق، ص516.
5 ـ ابن بيطار، المصدر السابق، م2، ص164 ؛ الوراق، المصدر السابق، ص508.
6 ـ الوراق،المصدر السابق، ص ص 508- 510.
7 ـ الغزولي، المصدر السابق، ص378-379.
8 ـ الباقي، المرجع السابق، ص ص130-131.
9 ـ مجهول، كنز الفوائد، ص228.

ذكر ابن العديم وصفة لعمل الصابون استخدم فيها من نباتات التوابل:الزعفران، الهال، البسباسة، والقرنفل[1].

5. الغِسْلة (الشامبو).

ذكر التميمي عشر وصفات لغِسْلات الشعر (الشامبو) كانت تعمل لبعض نساء البيت العباسي مثل الخيزران[2]، وأم حسن بنت جعفر[3]، وغيرهن من أميرات البيت العباسي لغسل الشعر وتطييبه. وقد استخدم في تلك الوصفات بعض نباتات التوابل وهي: المرزنجوش، قرنفل، قرفة القرنفل، القرفة، السليخة، زعفران، سنبل، فلنجة، قاقلة، كبابة، هال بوا، قاقلة، بسباسة، مصطكي، جوزبوا، كبابة، مرزنجوش، ورق الغار[4].

6. نظافة الفم والاسنان.

دخلت التوابل في صنع الوصفات الخاصة بنظافة الفم والأسنان، إذ دخل الزعفران في وصفات تبيض الأسنان[5]. ودخل القرنفل، والبسباسة، والقاقلة، والزعفران في صنع الحبوب المطيبة للفم والتي توضع في الفم من غير المضغ بعد تناول الغداء وعند النوم[6]. هذا إلى جانب استخدام خلطات الأُشْنان لتنظيف وتبيض الأسنان[7] وقد مر ذكرها.

---

1 ـ ابن العديم، المصدر السابق، ص725.

2 ـ الخيزران: هي زوجة الخليفة العباسي الثالث محمد المهدي، وام الهادي وهارون الرشيد، توفيت سن 173هـ/789م. السيوطي، المصدر السابق، ص264 ؛ الزركلي، المرجع السابق، ج2، ص328.

3 ـ أم الحسن ابنة جعفر بن الحسن بن الحسن بن علي بن أبي طالب رضي الله عنه. التميمي، المصدر السابق، ص211.

4 ـ التميمي، المصدر السابق، ص ص209-216.

5 ـ المصدر نفسة، ص294.

6 ـ ابن العديم، المصدر السابق، ج2، ص ص740-741.

7 ـ الوراق، المصدر السابق، ص498.

الخاتمة:

من خلال معالجة موضوع التوابل في الثقافة العربية خلال العصر الإسلامي الوسيط خلصت الدراسة بالنتائج التالية:

1. أوضحت الدراسة العلاقة بين مصطلح التوابل و الأبازير والبهار والأفاويه، واتضح أن لا فرق بين التوابل والأبازير. أما مصطلح البهار فتعددت معانيه في اللغة وعلاقته بالتوابل تمثلت في أنه كان وحدة الوزن تستخدم لوزن التوابل، ونتيجة تلازم البهار بالتوابل أخذ البهار هذا المعنى، وقد ورد البهار بمعنى التوابل في بعض الكتب الموسوعية والتاريخية والجغرافية، أما كتب الطبخ فم يرد فيها المصطلح. وأما علاقة التوابل بالأفاويه فتمثلت في دخول بعض التوابل ضمن الأفاويه.
2. بينت الدراسة وجود تشابة كبير بين الوصف العلمي السابق لنباتات التوابل مع الوصف العلمي الحديث.
3. بينت الدراسة وجود تصور متخيل حول بعض التوابل، حيث حيكت العديد من القصص والحكايات حول التوابل، وكان أكثرها حول القرنفل والفلفل والقرفة (الدارصيني).
4. أوضحت الدراسة دخول التوابل في الاستعمال عند فئات المجتمع الخاصة والعامة في جميع أنواع الأطعمة من اللحوم بجميع أنواعها وأطباق الألبان والأجبان، والعجج، والهرائس والأرزيات، والحلوى والثرائد، والأشربه والكوامخ والمخللات والبقوليات.
5. كشفت الدراسة عن وجود تقارب بين المناطق الإسلامية في ثقافة استخدام التوابل في الطبيخ، حيث تفاوتت نسبة استخدام كتب الطبخ التوابل بين 60% و81% فقد بلغت نسبة استخدام البغدادي للتوابل في أطباقه 81%، وبلغت عند التجيبي نسبة 77%، وعند الوراق نسبة 71%، وعند صاحب كنز الفوائد 70%، وعند ابن العديم 60%. وتفاوتت أنواع التوابل المستخدمة في الأطباق عامة بين 16 نوعاً و 33 نوعاً، حيث

استخدم صاحب كنز الفوائد 33نوع من التوابل في أطباقه، واستخدم الوراق 28 نوع منها، أما ابن العديم فادخل 21نوع، واستعمل التجيبي 19نوع، وأستخدم البغدادي 16 نوع منها. كانت أكثر التوابل استعمالا:الفلفل الأسود، الكزبرة، الدارصيني (القرفة)، الزعفران النعنع، زنجبيل، الكمون، المصطكي، السذاب، القرنفل، الكراويا، الزعتر، والسماق، أما التوابل التي أستخدمت في الأطعمة بشكل محدود فهي الأنجذان والخشخاش، والقاقلة، والكبابة والخولنجان وجوزة الطيب، والهال، والعصفر والكركم، دار فلفل، والمحروت، ووق الغار، والشونيز، والرازيانج، والسنبل، والأنيسون (اليانسون)، البسباسة، والطرخون، الشبت، الحلتيت، الشمار، كباش القرنفل.

6. أوضحت الدراسة تعدد استخدامات التوابل في الطبخ، حيث استعملت التوابل في تلوين الطعام، وقد كان الزعفران اكثر التوابل استخدام في تلوين الأطباق. حيث استعمل في تلوين الطبق كامل أو بعض مكوناته كتلوين اللوز أو بعض حبات الأرز. وذلك بوضع الزعفران في ماء الورد أو الخل. كما استعمل العصفر و الكركم والسماق في تلوين الطعام أيضا إلا أن استخدامهم كان قليل. كما استخدمت التوابل في تزيين أطباق الأطعمة وذلك بنثر التوابل فوق الطبق بعد الانتهاء منه بأشكال مختلفة كنثرها على شكل مسحوق أو قطع أو شكل عيون وقلوب. كما استعملت التوابل في إعطاء نكهة وطعم ورائحة، كما استعملت التوابل في الطبخ من أجل حفظه وتعقيمه.

7. أظهرت الدراسة دخول التوابل في العطور المركبة وقد تراوحت نسبة استخدامها في وصفات العطر عامة بين 40%و 74.5% حيث دخلت التوابل في وصفات العطر عند التميمي بنسبة 74.5%، وعند ابن العديم والنوير بنسبة 62%، واستخدم ابن الجزار التوابل في وصفاته بنسبة 58%، واستعمل صاحب كنز الفوائد التوابل بنسبة 55.5%، أما صاحب كنز الفوائد فكانت نسبة استخدامه للتوابل في العطر 40%.

وقد تراوحت أنواع التوابل المستخدمة في العطور المركبة عند المؤلفين بين 15 و12، حيث استخدم كل من التميمي والكندي 15 نوع من التوابل، واستخدم النويري 14 نوع، واستخدم كل من ابن العديم وصاحب كنز الفوائد 13 نوع، واستخدم ابن الجزار 12 نوع من التوابل في العطور المركبة عامة. وكان الزعفران أكثر الأنواع استخدام في صنع العطر، يليه القرنفل، أما السنبل والقاقلة والبسباسة، جوزة الطيب، والكبابة والسليخة، والمرزنجوش، والمصطكي، والقرفة، والفلنجة فقد أختلف استخدامهم عند كل مؤلف. وكان استخدام كل من قرفة القرنفل، والعصفر، وكباش القرنفل، وورق الغار والهال، والكركم قليل في وصفات العطر عند المؤلفين عامة.

8. أبرزت الدراسة استعمال التوابل في الزينة، حيث استعمل كل من الرازيانج والعصفر والزعفران والسليخة والقرنفل ودارفلفل في صنع الكحل، وكان الزعفران أكثر التوابل استخداما في خضب الشعر وصبغ الجباه والجسم ورسم الحواجب، وكان ذلك من العلامات الدالة على الترف. كما استخدمت التوابل في صنع أدوية الزينة في وصفات الشعر و معالجة الهزال والسمنة، وتبيض الأسنان، وتحسين الصوت، وتحسين لون الجلد وإزالة آثار الكلف والنمش وغيرها، وحفظ الشباب وإبطاء الشيب وغيرها.

9. أوضحت الدراسة استخدامات التوابل العلاجية والوقائية في الأغذية والأدوية ونظافة الجسم، حيث استخدمت التوابل في إصلاح الإغذية وأنواع الأطعمة لتناسب جميع الأجسام وطبائعها وجميع الفئات العمرية في حفظ الصحة (الطب الوقائي). كما استعملت التوابل في علاج الأمراض سواء بالأغذية أو بالأدوية بأشكالها المختلفة. وقد تناولت الدراسة الفوائد العلاجية لعشرين نوع من التوابل. كذلك استخدمت التوابل في صنع غسولات لتنظيف الجسم مثل الأشنان والصابون والمحلب والبنك والغسلة (الشامبو)، وغسول الفم والأسنان.

قائمة المصادر والمراجع:

أولا المصادر:

1. الادريسي، محمد بن محمد (ت:560هـ/1164م). **نزهة المشتاق في أختراق الآفاق**. 2ج، عالم الكتب، بيروت:1989م.
2. الازهري، محمد بن احمد (ت:370هـ/981م). **تهذيب اللغة**. تحقيق عبد السلام محمد هارون وآخرون، 16م، الدار المصرية، القاهرة: 1964- 1975م.
3. الاسرائيلي، اسحاق بن سليمان (ت:320هـ/932م). **كتاب الاغذية و الادوية**. تحقيق محمد الصباح، مؤسسة عزالدين، بيروت: 1992م.
4. الاشبيلي، أبو الخير (ق 5هـ/11م). **عمدة الطبيب في معرفة النبات**. تحقيق محمد العربي الخطابي. 2م، دار الغرب الإسلامي، بيروت:1995م.
5. الأنطاكي، داوود بن عمر (ت:1008هـ/1599م).**تذكروة أولي الألباب**. شرح محسن عقيل، دار المحجة البيضاء، بيروت: 1999م.
6. البخاري، محمد بن إسماعيل (ت: 256هـ/870م). **صحيح البخاري**. 4م، دار الكتب العلمية، بيروت: 1992م.
7. ابن بسام، محمد بن أحمد (ت: ق9هـ/14م). **نهاية الرتبة في طلب الحسبة**. ضمن كتاب في التراث الاقتصادي الإسلامي، دار الحداثة، بيروت:1990م.
8. ابن بطوطة، أبو عبدالله محمد بن عبدالله (ت:779هـ/ 1248م). **تحفة النظار في غرائب الامصار و عجائب الاسفار**. تحقيق عبد الهادي التازي، 5ج، مطبوعات أكاديمية المملكة المغربية, الرباط: 1997م.
9. البغدادي، محمد بن الحسن (ت: 639هـ/1240م). **الطبيخ**. تحقيق قاسم السامرائي، دار الوراق للنشر، بيروت:2014م.
10. البلخي، أحمد بن سهل (ت:322هـ/943م). **مصالح الأبدان والأنفس**. تحقيق محمود مصري، معهد المخطوطات العربية، القاهرة:2005م.
11. البيروني، محمد بن احمد (ت:430هـ/ 1038م). **تحقيق ما للهند من مقولة مقبولة في العقل أو مرذولة**. عالم الكتب، القاهرة: 1983م.

12. ابن البيطار، عبدالله بن أحمد الأندلسي (ت: 646هـ/ 1248م). **الجامع لمفردات الأدوية والأغذية**. 2م، دار الكتب العلمية، بيروت: 1991م.

13. ــــــــــــ. **الدرة البهية في منافع الأبدان الإنسانية**. دار الأفاق العربية، القاهرة:2003م.

14. التجيبي. علي بن أحمد (ق 8هـ/14م). **فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان**. تحقيق محمد شقرون، دار الغرب الإسلامي، الرباط:1984.

15. التميمي، محمد بن أحمد (ت: 390هـ/1000م). **طيب العروس وريحان النفوس**. تحقيق لطف الله قاري، مطبعة دار الكتب والوثائق القومية، القاهرة: 2014م.

16. التنوخي، المحسن بن علي(ت: 384هـ/994م). **نشوار المحاضرة وأخبار المذاكرة**. تحقيق عبود الشالجي، 8ج، دار صادر، بيروت، 1995م.

17. التيشافي، أحمد بن يوسف(ت:651هـ/1253م). **الشفاء في الطب المسند عن السيد المصطفى مختصر الطب النبوي لابي نعيم الاصفهاني**. تحقيق محمد علي إبراهيم، دار كتاب ناشرون، بيروت:2013

18. الثعالبي، عبدالملك بن محمد بن إسماعيل (430هـ/1038م). **فقة اللغة وأسرار العربية**. تحقيق ياسين الأيوبي، المكتبة العصرية، بيروت:2000م.

19. الجاحظ، عمرو بن بحر (ت:255هـ/869م). **كتاب الحيوان**. تحقيق عبدالسلام محمد هارون، 8م، دار الجيل، بيروت:1992م.

20. ابن الجزار، احمد بن الجزار (ت: 369هـ/979م) .**كتاب في فنون الطيب والعطر**. تحقيق الراضي الجازي وفاروق العسلي، المجمع التونسي للعلوم والآداب والفنون، تونس: 2007م.

21. ابن الجوزي، عبدالرحمن بن علي (ت:597هـ/1221م). **لقط المنافع في علم الطب**. تحقيق مرزوق علي إبراهيم، 2م، دار الكتب والوثائق القومية، القاهر:2010م.

22. ابن الجواليقي، موهوب بن احمد(ت:539هـ/1145م). **المعرب من الكلام الاعجمي على حروف المعجم**. دار القلم، دمشق:1990م.

23. الجوهري، إسماعيل بن حماد (ت:393هـ/1003م). **تاج اللغة وصحاح العربية**. تحقيق محمد نبيل طريفي وآخرون، ج6، دار الكتب العلمية، بيروت:1990م.

24. الحموي، ياقوت بن عبدالله (ت:622هـ/1225م). **معجم البلدان.** 7 ج، دار صادر، بيروت: 2010م.

25. الحميري، محمد بن عبد الله،(ت:866م/1462م). **الروض المعطار في خبر الأقطار.** تحقيق إحسان عباس، مكتبة لبنان، بيروت:1984م.

26. ابن خرداذبه، عبيد الله بن أحمد (ت:280هـ/ 880م). **المسالك والممالك.** دار احياء التراث العربي، بيروت: 1988م.

27. ابن خلدون، عبد الرحمن بن محمد بن أبي بكر(ت808هـ/1405م). **مقدمة ابن خلدون.** دار الكتاب اللبناني، بيروت:1999م.

28. ابن دريد، محمد بن الحسن بن دريد (ت:321هـ/933م). **جمهرة اللغة.** تحقيق رمزي منير بعلبكي، 3ج، دار العلم للملايين، بيروت: 1988م.

29. الدمشقي، محمد بن أبي طالب (727هـ/1327م). **نخبة الدهر في عجائب البر والبحر.** تحقيق غسان داود وآخرون، دار العرب، دمشق: 2013م.

30. الديلمي، شيرويه بن شهردار بن شيرويه (ت: 509هـ/ 1115م). **فردوس الأخبار بمأثور الخطاب المخرّج على كتاب الشهاب.** تحقيق فواز أحمد ومحمد المعتصم، 5م، دار الكتاب العربي، بيروت:1987م.

31. الرازي، محمد بن زكريا (ت:311هـ/923م). **منافع الاغذية و دفع مضارها.** شرح وتقديم: حسين حموي، دار الكتاب العربي، دمشق:1984م.

32. ــــــــــ. **جراب المجريات وخزانة الأطباء.** تحقيق خالد الحربي، دار الوفاء، الإسكندرية: 2006م.

33. الرازي، محمد بن أبي بكر (ت:666هـ/1267م) . **مختار الصحاح.** مؤسسة الحديثة للكتاب، طرابلس: (د.ت).

34. الرفاء، السري بن احمد (ت:362هـ/973هـ). **المحب والمحبوب والمشموم والمشروب.** تحقيق: مصباح غلا، 4م، مطبوعات مجمع اللغة العربية، دمشق: 1986م.

35. الزبيدي، محمد مرتضى الحسيني (ت:1204هـ/1789م). **تاج العروس من جواهر القاموس.** تحقيق: نواف الجراح، 10م، دار صادر، بيروت:2011م.

36. الزهري، محمد بن أبي بكر(6هـ/10م). **كتاب الجغرافيا**. تحقيق محمد حاج صادق، مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة: (د.ت)

37. ابن سعيد، علي بن موسى المغربي(685هـ/1286م). **كتاب الجغرافيا**. تحقيق: إسماعيل العربي، المكتب التجاري للطباعة والنشر، بيروت:1970م.

38. السمرقندي، محمد بن بهرام الفلانسي (ت: 560هـ/1165م). **أقرباذين القلانسي**. تحقيق: محمد زهير البابا، معهد التراث العلمي بجامعة حلب، حلب: 1983م.

39. ابن سيده، علي بن إسماعيل المرسي (ت:458هـ/1066م). **المخصص**. 6م، دار صادر، بيروت:2012م.

40. السيوطي، عبدالرحمن بن أبي بكر (ت: 911هـ/1505م). **سنن النسائي بشرح الحافظ جلال الدين السيوطي وحاشية الإمام السندي**. تحقيق: عبدالفتاح أبو غزة، ج7، دار البشائر الإسلامية، بيروت:1994م.

41. ابن سينا، الحسين بن علي (ت:428هـ/ 1036م). **القانون في الطب**. موقع مكتبة الوراق الإلكترونية.

42. شيخ الربوه، محمد بن ابي طالب الانصاري (ت:727هـ/1327م). **كتاب نخبة الدهر في عجائب البر و البحر**. دار احياء التراث العربي, بيروت: 1988م.

43. الشيزري، عبدالرحمن بن نصر(ت:590هـ/1094م). **نهاية الرتبة في طلب الحسبة**. تحقيق: السيد الباز العريني، دار الثقافة، بيروت:1981م.

44. الصحاري، عبد الله بن محمد الازدي (ت:456هـ/1064م). **كتاب الماء**. تحقيق: هادي حسن حمودي، 3ج، وزارة التراث و الثقافة، مسقط:1996م.

45. الصفدي، خليل بن أيبك بن عبدالله (ت:764هـ/1362م). **تصحيح التصحيف وتحرير التحريف**. تحقيق السيد الشرقاوي، مكتبة الخانجي، القاهرة: 1987م.

46. الطبراني، سليمان بن أحمد (360هـ/971م). **المعجم الأوسط**. تحقيق طارق بن عوض وعبدالمحسن با إبراهيم، 10م، دار الحرمين، القاهرة:1995م.

47. ابن عباد، إسماعيل بن عباد القزويني(ت:385هـ/995م). **المحيط في اللغة**. تحقيق: محمد حسن،11م، عالم الكتب، بيروت:1994م.

48. ابن العديم، عمر بن أحمد (ت:660هـ/1216م). **الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب**. تحقيق: سلمى محجوب وآخرون، 2ج، مطبعة جامعة حلب، حلب:1986م.

49. العيني، محمود بن أحمد (ت:855هـ/1451م). **عقد الجمان في تاريخ أهل الزمان**. تحقيق محمد محمد أمين، ج4، دار الكتب والوثائق القومية، القاهرة:2010م.

50. الغساني، قاسم بنمحمد بن إبراهيم (ت:1019هـ/1611م). **حديقة الأزهار في ماهية العشب والعقار**. تحقيق: محمد العربي الخطابي، دار الغرب الإسلامي، بيروت:1990م.

51. الغزولي، علي بن عبدالله البهائي (ت: 815هـ/1412م). **مطالع البدور في منازل السرور**. مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة:2000م.

52. الفراهيدي، الخليل بن أحمد(ت:170هـ/ 786م). **كتاب العين**. تحقيق: مهدي مخزوم وإبراهيم السامرائي، 8م، دار ومكتبة الهلال، بيروت: (د.ت).

53. القرشي، محمد بن محمد بن احمد(648هـ/ 1250م). **معالم القربة في أحكام الحسبة**. تحقيق: محمد محمود شعبان وآخرون، الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة:1976.

54. القزويني، زكريا بن محمد (ت:682هـ/1283م).**عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات**. دار المعارف، تونس: 1980م.

55. ـــــــــــ. **آثار البلاد وأخبار العباد**. دار صادر، بيروت:1984م.

56. ابن القف، يعقوب بن إسحاق، (ت:685هـ/1286م). **جامع الغرض في حفظ الصحة و دفع المرض**. تحقيق: سامي خلف الحمارنة، وزارة الثقافة، عمّان: 2010م.

57. القلقشندي، أحمد بن علي بن أحمد الفزاري (ت:821هـ/1418م). **صبح الاعشى في صناعة الانشاء**. 14 جزءا، دار الكتب العلمية, بيروت: 1987م.

58. ابن قيم الجوزي، محمد بن أبي بكر(ت:751هـ/ 1350م). **الطب النبوي**. دار الكتاب العربي، بيروت :2006م.

59. ابن قيم الجوزي، محمد بن أبي بكر(ت:751هـ/ 1350م). **زاد المعاد في هدي خير العباد. تحقيق شعيب الأرنووط** وعبدالقادر الأرنؤوط، 6ج، مؤسسة الرسالة، بيروت: 1992م.

60. الكندي، يعقوب بن إسحاق(ت:260هـ/ 873م). **الترفق في العطر**. تحقيق: سيف المريخي، وزارة الثقافة والفنون والتراث، الدوحة: 2010م.

61. ابن المجاور، (ت: ق7هـ/13م). **صفة بلاد اليمن ومكة وبعض الحجاز المسمى تاريخ المستبصر**. تحقيق: ممدوح حسن، مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة: 1996م.

62. مجهول . **كنز الفوائد في تنويع الموائد**. تحقيق مانويلا مارين وديفيد واينز، إصدار المعهد الألماني للأبحاث الشرقية، بيروت:2010م.

63. مجهول(8هـ/14م). **مفتاح الراحة لأهل الفلاحة**. تحقيق: محمد عيسى صالحية واحسان صدقي العمد، المجلس الوطني للثقافة و الفنون و الأداب، الكويت :1984م.

64. مجهول، **الطبيخ في المغرب والأندلس**. صحيفة معهد الدراسات الإسلامية، تحقيق أمبرزيو أويثى ميراندا، م9 -10، معهد الدراسات الإسلامية، مدريد:1961-1962.

65. المخزومي، علي بن عثمان. **كتاب المنهاج في علم خراج مصر**. تحقيق: كلود كاهن، ملحق حوليات إسلامية، العدد8، القاهرة:1986م.

66. المسعودي، علي بن الحسين (ت:346هـ/957م). **اخبار الزمان و من اباده الحدثان، و عجائب البلدان و الغامر بالماء و العمران**. دار الاندلس، بيروت: 1980م.

67. المظفر الرسولي، يوسف بن عمر (ت:694هـ/1295م). **المعتمد في الادوية المفرده**. مكتبة جزيرة الورد, المنصورة : 2004م.

68. المقريزي، أحمد بن علي بن عبدالقادر(ت:845هـ/1441م). **المواعظ والاعتبار بذكر الخطط والاثار**. 6م، دار الثقافة الدينية، القاهرة: (د.ت).

69. ابن منظور، محمد بن مكرم (ت 711هـ/ 1311م). **لسان العرب**. 6م، دار لسان العرب، بيروت 1990م.

70. ابن النديم، محمد بن إسحاق (ت:438هـ/1047م) . **الفهرست لإبن النديم**. تحقيق: خليفة، شبعان وآخرون دار العربي للنشر، القاهرة: 1991م.

71. ابن النفيس ، علي بن أبي الحزم (ت:687هـ/1288م)، **المختار من الأغذية**. تحقيق: يوسف زيدان، نهضة مصر، القاهرة: 2008م.

72. ــــــــــــــ. **المهذب في الكحل المجرب**. تحقيق محمد ظافر وآخرون، المنظمة الإسلامية للتربية والعلوم والثقافة، المغرب: 1994م.

73. النووي، أبو زكريا يحيى بن شرف (ت:676هـ/1277م). **صحيح مسلم بشرح الإمام محيي الدين النووي**. تحقيق: خليل مأمون، 10م، دار المعرفة، بيروت:1994م.

74. النويري، أحمد بن عبد الوهاب (ت: 733هـ/1332م). **نهاية الأرب في فنون الأدب**. تحقيق إبراهيم شمس الدين، 15جزء، دار الكتب العلمية، بيروت: 2004م.

75. ابن وحشية. أحمد بن علي (ق4هـ/10م). **الفلاحة النبطية**. تحقيق: توفيق فهد، 3م، المعهد العمي الفرنسي للدراسات العربية، دمشق:1993.

76. الوراق، المظفر بن نصر (ق4هـ/10م). **كتاب الطبيخ**. تحقيق: إحسان ذنون الثامري ومحمد عبدالله القدحات، دار صادر، بيروت: 2012م.

77. ابن الوردي،عمر بن مظفر (ت:861هـ/ 1457م). **خريدة العجائب وفريدة الغرائب**. تحقيق: انور محمود زناتي، مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة:2008م.

ثانيا: المراجع العربية والمعربة:

1. الأشقر، محمد عبدالغني. **تجار التوابل في مصر**. الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة: 1999م.

2. البستاني، المعلم بطرس. **محيط المحيط**، مكتبة لبنان، بيروت:1987م.

3. بريل، أ. جي، **موجز دائرة المعارف الإسلامية**. 33ج، مركز الشارقة للإبداع الفكري، الشارقة:1998م.

4. جميل، نينيا. **الطعام في الثقافة العربية**. رياض الريس للكتب والنشر: 1994م.

5. الجلاد، محمد وليد. الميزان والقبان. **مقالة في الموسوعة العربية**، م20، الجمهورية العربية السورية، دمشق:2006م،

6. الحارثي، عبدالله بن ناصر. **الأوضاع الحضارية في إقليم الجزيرة الفراتية في القرنين السادس والسابع للهجر الثاني عشر والثالث عشر للميلاد**. الدار العربية للموسوعات، بيروت:2007م.

7. الخطابي، محمد العربي. **الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي: مدخل ونصوص**. دار الغرب الإسلامي: بيروت:1990م.

8. الخطيب، أنور، المنكهات. **مقالة في الموسوعة العربية**، م19، دمشق:2006م.

9. خليل، ياسن. **العلوم الصرفة**. بحث ضمن كتاب حضارة العراق، تأليف نخبة من الباحثين العراقيين، ج8، دار الحرير للطباعة، بغداد: 1985م.

10. الدمياطي، محمود مصطفى. **معجم أسماء النبات الوارده في تاج العروس للزبيدي**. الدار المصرية للتأليف والترجمة، القاهرة:1965م.

11. الدوري، عبدالعزيز. **تاريخ العراق الاقتصادي في القرن الرابع الهجري**. مركز دراسات الوحدة العربية، بيروت: 1995م.

12. دوزي، رينهارت. **تكملة المعاجم العربية**. ترجمة: محمد سليم، ج2، وزارة الثقافة والفنون، بغداد:1978م.

13. دياب، كوكب. **الأشجار والنباتات في لسان العرب**. دار الكتب العلمية، بيروت:2001.

14. الزركلي، خير الدين محمود محمد. **الأعلام**. 8ج، دار العلم الملايين، بيروت:1986م.

15. السرجاني، راغب. **قصة العلوم الطبية في الحضارة الإسلامية**. مؤسسة اقرأ، القاهرة:2009م.

16. شير، أدي. **الألفاظ الفارسية المعربة**. دار العرب، القاهرة: 1988م.

17. الشطي، أحمد شوكت. **تاريخ الطب وآدابه وأعلامه**. منشورات جامعة حلب، حلب:1990م.

18. صالح، رفيق. **التوابل**. مقالة ضمن الموسوعة العربية، م7، دمشق:2006م.

19. صبحي، لبيب. الكارمية. **موجز دائرة المعارف الإسلامية**. 33ج، مركز الشارقة للإبداع الفكري، الشارقة:1998م.

20. طلاس ، مصطفى. **المعجم الطبي النباتي**. دار طلاس، دمشق: 1989م.

21. عبدالباقي، أحمد. **معالم الحضارة العربية في القرن الثالث الهجري**. مركز دراسات الوحدة العربية، بيروت، 1991م.

22. عبود، عدنان يوسف. الروائح. **مقالة في الموسوعة العربية**، م10، دمشق:2006م.

23. عثمان، شوقي عبدالقوي. **تجارة المحيط الهندي في عصر السيادة الإسلامية**. المجلس الوطني للثقافة والفنون والآداب، الكويت :1990م.

24. عرموش، هاني. **الأعشاب في كتاب**. دار النفائس، دمشق:2005م.

25. عرفة، احمد عرفة. **مورفولوجيا نباتات التوابل**. المكتبة العصرية، المنصورة:2004م.

26. العمادي، محمد حسن عبد الكريم. **التجارة وطرقها في الجزيرة العربية بعد الاسلام حتى القرن 4 هـ**. مؤسسة حمادة، أربد: 1997م.

28. فاخوري، محمود وآخرون. **موسوعة وحدات القياس العربية والإسلامية**. مكتبة لبنان، بيروت:2002م.

29. كوتون. بهار. **مقالة ضمن دائرة المعارف الإسلامية**، م8، دار المعرفة، بيروت:1980م.

30. كزارا، فريد. **التوابل التاريخ الكوني**. ترجمة إيزميرالدا حميدان، هيئة أبو ظبي للثقافة والتراث، أبو ظبي:2010م.

31. كوفمان. كاثي ك. **الطبخ في الحضارات القديمة**. ترجمة سعيد الغانمي، مؤسسة كلمة، أبوظبي:2011م.

32. مارين، مانويلا. **أبعد من التذوق: اللون والرائحة في الطهي العربي في القرون الوسطى**. ضمن كتاب مذاق الزعتر ثقافات الطهي في الشرق الأوسط، ترجمة عبلة عودة، هيئة أبو ظبي للثقافة والتراث ، أبوظبي:2009م.

33. **الموسوعة العربية العالمية**. 30م، مؤسسة اعمال الموسوعة، الرياض: 1996م.

34. الميساوي، سهام الدبابي. **الطعام والشراب في التراث العربي**. منشورات كلية الآداب والفنون الإنسانيات بجامعة منوبة، تونس:2008م.

35. الوكيل، فايزة محمود. **الشوار جهاز العروس في مصر في عصر سلاطين المماليك**. دار الوفاء، المنصورة:2001م.

36. هايد، سونيا. ي. **في طلب التوابل**. ترجمة: محمد عزيز رفعت، مكتبة نهضة مصر، القاهرة: 1957م.

37. وينز، دايفد. **فنون الطبخ في الأندلس**. مقالة ضمن كتاب الحضارة العربية الإسلامية في الأندلس، ج2، مركز دراسات الوحدة العربية، بيروت: 1991م.

المراجع باللغة الإنجليزية:

1. The Encyclopedia of Islam. Edited by: C.E Bosworth and others, volume XII supplement, new edition, E, J. Brill, Leiden, 2004.

2. The New Encyclopaedia Britannica. Volume11, Encyclopaedia Britannica,Inc, Chicago:2010.

2. The New Encyclopaedia Britannica. Volume11, Encyclopaedia Britannica,Inc, Chicago:2010.

3. Raghavan, Susheela. Spices, Seasonings, and Flavorings .2nd ed, CRC Press, Boca Raton, Fla: 2007.

رسائل الماجستير:

1. الراجحي، جيهان. **الحياة الاجتماعية في بغداد من بداية القرن السادس الهجري وحتى سقوط بغداد سنة 656هـ/1258م**. رسالة ماجستير غير منشورة. كلية الشريعة والدراسات الإسلامية بجامعة أم القرى، مكة المكرمة:2006م.
2. آل ذياب، أسماء يوسف. **الرعاية الصحية والطبية في القرن الأول الهجري (1-101هـ/622-719م)**. رسالة ماجستير غير منشورة، كلية الآداب والعلوم الإنسانية والاجتماعية بجامعة الشارقة، الإمارات:2011م.

الدوريات العربية:

1. أحمد، عبدالجبار حامد، وصالح، زينب سالم. **صناعة العطور في العصر العباسي**. مجلة التربية والعلم، م19، عدد3، العراق:2012م.
2. بطاينة، محمد ضيف الله. **الأطعمة والأشربة عند العرب في صدر الإسلام**. دراسات، م13، عدد12، جامعة اليرموك:1986م
3. الجبارات، محمود وآخرون. **النشاط الصناعي والحرفي في الموانئ الشامية خلال العصر المملوكي (649هـ/1250م - 922هـ/1516م)**. حوليات آداب عين شمس، م38، القاهرة:2010م.
4. الجبوري، يحيى. **الزينة في الشعر الجاهلي: زينة الطيب والعطور**. حولية كلية الإنسانيات والعلوم الاجتماعية، عدد6، جامعة قطر: 1983م.

5. الجبوري، يحيى.**الزينة في الشعر الجاهلي: الشعر والخضاب**. حوليات كلية الإنسانيات والعلوم الاجتماعية. عدد5، جامعة قطر: 1982م.

6. الجميل، محمد بن فارس. **الأطعمة والأشربة في عهد الرسول**. حوليات كلية الآداب، الحولية 17، رسالة 114، جامعة الكويت:1996م.

7. الحسين، فقادي. **جوانب من زينة المرأة في المغرب الوسيط**. مجلة الأمل، م16، عدد35، المغرب:2009م.

8. الشكري، جابر. **مواد التجميل في الحضارة العربية**. مجلة مجمع العلمي العراقي. م35، عدد2، العراق:1984م.

9. الشكيل، علي جمعان. **صناعة العطور في الحضارة الإسلامية**. مجلة آفاق الثقافة والتراث، م7، عدد 26، دائرة البحث العلمي والدراسات بمركز جمعة الماجد، الإمارات: 1999م.

10. الصباغ، نجلة قاسم. **جوانب من الحياة الاجتماعية في عصر الرسالة**. آداب الرافدين، عدد13، العراق:1981م.

11. عبد الجواد، رجب. **الفاظ المأكل والمشرب في العربية الأندلسية**. مجلة علوم اللغة، م1، عدد3، القاهرة: 1998م.

12. عارف، رفاه تقي الدين. **العامة في بغداد في العصر العباسي الأول والثاني(132-334هـ/749-946م)**. مجلة سر من رأى، م7، العدد25، بغداد:2011م.

13. عيسى، رانيا. **الفاظ الزينة في الشعر الأندلسي**. مجلة كلية الآداب، عدد26، جامعة بنها، مصر:2011م.

14. محمد، رحيم حلو. **اللباس والزينة عند الخلفاء في العهدين الراشدي والأموي**. مجلة آداب البصرة، عدد45، جامعة البصرة: 2008م.

15. المريخي، سيف شاهين. **تجارة العطور وصناعتها عند العرب المسلمين خلال القرنين الثالث والرابع**. المجلة العربية للعلوم الإنسانية، م24، عدد94: 2006م.

الملاحق:

جدول (1): يوضح أنواع الأطعمة والأطباق المستخدم فيها التوابل في كتاب كنز الفوائد.

جدول (2): يوضح أنواع الأطعمة والأطباق المستخدم فيها التوابل عند البغدادي

جدول (3): يوضح أنواع الأطعمة والأطباق المستخدم فيها التوابل لابن عديم

جدول (4): يوضح أنواع الأطعمة والأطباق المستخدم فيها التوابل عند الوراق

جدول (5): يوضح أنواع الأطعمة والأطباق المستخدم فيها التوابل عند التجيبي

جدول رقم (6): يوضح أنواع التوابل المستخدمة في وصفات العطر وكمياتها عندي التميمي

جدول رقم (7): يوضح أنواع التوابل المستخدمة في وصفات العطر عند الكندي

جدول(8): يوضح أنواع التوابل المستخدمة في وصفات العطر وكمياتها عند ابن الجزار

جدول(9): يوضح أنواع التوابل المستخدمة في وصفات العطر وكمياتها عند النويري

جدول(10): يوضح أنواع التوابل المستخدمة في وصفات العطر وكمياتها عند ابن العديم

جدول(11): يوضح أنواع التوابل المستخدمة في وصفات العطر وكمياتها في كتاب كنز الفوائد

جدول (1): جدول يوضح أنواع الأطعمة والأطباق المستخدم فيها التوابل في كتاب كنز الفوائد

عمل الخردل اللطيف والحار	الخبز وكيفيته	نقوع المشمش	أنواع السمك وسائر أنواعه	في الحلوات وأنواعها	أنواع الأطعمة	عمل مري وخزن ماء الحصرم والليمون	في عمل الفقاع والأقسما وغير ذلك	البيض والعجج وغيرها	عمل البوارد من البقول	أنواع الصلصات	في سائر المخللات من اللفت وغيره	فيما يعمل من الألبان من الكوامخ
1.آخر: زنجبيل ص174 2.صباغ يأكل به السمك: كزيرة رطبة، كراويا، أنجدان، زعتر، فلفل، دارصيني ، سذاب، ص175 3.آخر تنقع فيه السمك: كراويا، زنجبيل، دارصيني ،سذاب، فلفل، انجدان، كزيرة. ص175	1.كعك بالعجوة: زعفران، أطرا فالطيب، فلفل، زنجبيل. ص12 2.كعك الملتوت: مصطكي، ص12	1. نقوع مشمش لوزي: نعنع. ص162 2. مشمش أخر: زعفران، أطراف الطيب ص163 '3. نقوع مشمش: نعنع. ص164 4. آخر: زعفران، أطراف الطيب ص164	1. السمكة الطحينية: فلفل، أطراف الطيب زعفران ص89 2. السمك الكزبرية: فلفل، كزبرة خضرا ص89 3. السمكة الزبيبية: زعفران، فلفل، أطراف الطيب ص90 4. السمك الليمونية: قرطم مصطكي، قرفة نعنع. ص90 5. السمك المدققة: فلفل كزبرة يابسة،. ص90 6. السمك المحشي: فلفل كراويا، كزبرة، أطراف الطيب، ، زعفران.	1. خدود الغاني: الخشخاش. ص105 2. أسيوطية: الخشخاش. ص106. 3. عمل المكشوفة: زعفران. ص106. 4. عمل المكشوفة: زعفران ص107. 5. مسير القرع: الخشخاش. ص108 6. المشاش: زعفران. ص109 7. لقيمات القاضي: يجعل فيه ما يعطره من	1. السكباج: كسبرة يابسة، دارصيني، أبازير. ص14 2. ابراهيمية: كسفرة ، زنجبيل، فلفل، دارصيني ومصطكي. ص14 3. جرجانية:كسفرة يابسة، زنجبيل، فلفل، دارصيني. ص15 4. رمانية مخثرة: نعنع، زعفران. ص15 5. حماضية: كسفرة يابسة، دارصيني زنجبيل، فلفل، قرنفل. ص15 6. حماضية أخرى: كزبرة ، زنجبيل، دارصيني، نعنع، زعتر، كمون ص16 7. كرنبية: كزبرة يابسة ورطبة، فلفل، أطراف الطيب. ص17 8. زيرباج: كسفرة يابسة وفلفل ومصطكي، زعفران،دارصيني. ص17 9. فستقية: دارصيني، مصطكاء، نعنع، أطراف	1. عمل الحصرم: نعنع. ص65 2. آخرى: ورق نعنع. ص65 3. آخر: دارصيني، نعنع ص66. 4. ماء النارنج: سذاب. ص66 5. خل النعناع: نعنع. ص66 6. أخرى: نعنع. ص67 7. أخرى: نعنع. ص67 8. مري	1. فقاع: نعنع، سذاب. ص147 2. فقاع آخر شعيري: نعنع، سذاب. ص148 3. فقاع آخر: مصطكا، جوزة الطيب،زعفران. ص148 4. فقاع آخر: زنجبيل، فلفل، أطراف الطيب سذاب ص148 5. أخرى: سنبل،مصطكاء، جوزة الطيب، فلفل، زعتر، سذاب. ص149 6. فقاع خاص: فلفل، أطراف الطيب زنجبيل ص148 7. فقاع خاص: أطراف الطيب فلفل، زنجبيل، ص150	1. عجة: إبزار كزبرة يابسة وخضرا ص69 2. أخرى بياقلا : إبزار كزبرة يابسة وخضرا ص70 3. عجة حامضة: إبزار كزبرة يابسة وخضرا ص70. 4. عجة بعصافير: فلفل، كزبرة. ص70. 5. عجة من غير بيض: كزبرة، كراويا، فلفل. ص71 6. بيض محشي قرفة، سنبل، كزبرة خضرا، سنبل وقرفة. ص71 7. البيض المخلل: دارصيني،	1. حمص كسا: أطراف الطيب، كزبرة ، كرويا، سذاب، نعنع. ص218 2. آخر: بصبغ بزعفران، سذاب ونعنع، كراويا، كزبرة، أطراف الطيب. ص219 3. آخر: نعنع دارصيني أنيسون، كمون ص219 4. حمص كسا: سذاب، أطراف الطيب، كزبرة، نعنع، كراويا زنجبيل فلفل دارصيني ص219 5. آخر: فلفل دارصيني كراويا	1. صلص: كزبرة، كرويا قرفة، زنجبيل، سذاب، أطراف الطيب، نعنع، ص180 2. صلص بماء حصرم: فلفل، كزبرة، سذاب.ص180 3. آخر: أبزار حار. ص180 4. آخر: كراويا، أطراف الطيب ص180 5. صلص محلى: فلفل، أطراف الطيب، زعفران. ص181 6. صلص خاص: زنجبيل، جوزة الطيب. ص181	1. لفت آخر: زعفران أو عصفر. ص196 2. لفت يأكل بعد يوم: لفت آخر: زعفران أو عصفر. ص196 3. لفت أبيض: نعنع أطراف الطيب سذاب، بدر أطراف الطيب ص197 4. لفت أصفر: نعنع عصفر سذاب أطراف الطيب ص198 5. لفت أصفر: أطراف الطيب زعفران سذاب ص198	1. كامخ من غير لبن: سنبل، قرنفل، كمون، فلفل دارصيني، ص186. 2. كامخ نعناع: نعنع زعفران ص186. 3. أخلاط آخر: نعنع. ص188 4. عمل الشمار: نعنع ص190 5. الكرنب باللبن: سذاب نعنع ص190 6. جاجق من حشيشة السلطان: نعنع. ص191. 7. جبن حلوم بصلص:سذا

عمل الخردل اللطيف والحار	الخبز وكيفيته	نقوع المشمش	أنواع السمك وسائر أنواعه	في الحلوات وأنواعها	أنواع الأطعمة	عمل مري وخزن ماء الحصرم والليمون	في عمل الفقاع والأقسما وغير ذلك	البيض والعجج وغيرها	عمل البوارد من البقول	أنواع الصلصات	في سائر المخللات من اللفت وغيره	فيما يعمل من الألبان من الكوامخ
4. صفة آخر يأكل به السمك المقلو: أنجدان، كزبرة يابسة، سذاب ص175. 5. آخر يأكل به السمك المقلو: انجدان، كزبرة يابسة، دارصيني أنيسون. ص175 6. آخر: فلفل، زعتر كزبرة، دارصينية رنفل كراويا ص176 7. آخر:			ص90 7. السمك المحي أيضا: كراويا، كزبرة، سماق، زعتر، كراويا، فلفل، نعنع. ص91. 7. السمك المشوي:فلفل، قرفة، كراويا، زنجبيل، كزبرة يابسة، زعتر، كمون، نعنع ص92 8. سمك مقلي: كزبرة، كراويا، أطراف الطيب، زعفران. ص93 9. سمك بالسماق: فلفل، كزبرة يابسة، كراويا، سماق، زعتر ص93 10. السمك المشوي: فلفل، كزبرة يابسة، ص94 11. السمك	الأفاوه كالقرنفل والكبابة الزعفران وغيرها ص110 8. خبيص العناب: الخشخاش، كزبرة، قرفة أنيسون كمون، مصطكى ص110 9. جوذاب الخبز المختمر: بزعفران. ص112 10. جواذب الخشخاش: زعفران. ص113. 11. صفة شيرازية: خشخاش. ص114 12. قاووت	الطيب. ص17 10. ريباسية: ابازير، نعنع. ص18 11. حصرمية: سذاب، نعنع، زعتر، كزبرة، صعتر، كمون، توابل. ص18 12. نارنجية: أبازير، نعنع، حب القرطم، ص19 13. نارنجية أخرى: قرفة، مصطكا، نعنع، خولنجان، زنجبيل ، كراويا، أبازير، ص19 14. قلية: كزبرة مدقوق، دارصيني، فلفل، مصطكي، نعنع، السماق ص20 15. مختفية: كزبرة يابسة وخضراء، دارصيني، بأبازير، دارصيني. ص20 16. ياقوتية: نعنع ،دارصيني، مصطكي ص21. 17. مدققة حامضية: زعفران أبازير نعنع. ص21 18. حصرمية: أبازير، دارصيني. ص21	نعنع: زعتر، ونعنع، رازيانج. ص68 9. مري آخر: نعنع ص68 10. مري آخر: نعنع، ورق رند، زعتر. ص69	8. فقاع من ماء الرمان: سذاب، نعنع، قرنفل ص150 9. اقسما: سذاب، نعنع، أطراف الطيب زنجبيل، هال، قرنفل. ص151 10. خميرة الأقسما: نعنع أطراف الطيب سذاب.ص151. 11. أقسما: نعنع، سذاب، فلفل وأطراف الطيب ص152 12. خميرة الأقسما: نعنع ، سنبل سذاب زنجبيل كباش قرنفل ص152 13. عمل اقسما: نعنع سذاب،أطراف الطيب ص152 14. تضرية الأوعيه: نعنع	زنجبيل، كمون، كزبرة يابسة، قرنفل، سذاب، نعنع. زعفران، أو عصفر ص72 8. صفه آخرى: أبازير، زعفران أو عصفر. ص72 9. لون آخر: دارصيني سذاب زنجبيل، حبات قرنفل. ص73 10. صفه آخرى: فلفل ص73. 11. عجة بخل: فلفل، كزبرة يابسة ص73 12. المدفونة: فلفل، قرفة، مصطكي ص74 13. بيض مصوص: دارصيني، مصطكي، كرويا، زعفران.	ص220 6. آخر: زعتر، سذاب، ص220. 7. حمص كسا:أطراف الطيب، سذاب، نعنع، كمون ص220 8. آخر: فلفل، أطراف الطيب، نعنع، زعتر، قرفة، كراويا، كزبرة يابسة ص221 9. آخر: نعنع أطراف الطيب، فلفل، زعتر، كزبرة يابسة، كراويا. دارصيني. ص221. 10. حمص كسا: نعنع، سذاب، كمون، أطراف الطيب، خولنجان قرفة ص221	7. صلص كاملي: قرنفل خولنجان، زنجبيل، فلفل. ص181 8. صلصل مبرد: زعفران ص182. 9. صفة: سماق، كزبرة يابسة، كراويا، فلفل، قرفة، زعتر، دار فلفل، زنجبيل، دارصيني، نعنع، سذاب أطراف الطيب. ص182 10. صلصل يؤكل به السمك المقلي: فلفل وقرفة و زنجبيل، نعنع وخولنجان زعفران. 11. صفة آخر: كزبرة، فلفل زعتر،	6. لفت محشي:نعنع، سذاب،أطراف الطيب ص198 7. عجمي: كزبرة، كراويا، أطراف الطيب ص199 8. لفت عجمي سهل: كزبرة يابسة، كراويا ص199 9. لفت بحب الرمان: نعنع فلفل، زنجبيل أطراف الطيب خشخاش، سذاب، زعفران. ص199 10. 11. أخرى: أطراف الطيب نعنع ص200 12. لفت	ب، نعنع زعتر، كزبرة كراوية فلفل، زنجبيل.ص 191 8. جبن حلوم: زعتر ص192 9. تتبيل جبن حلوم: نعنع زنجبيل، كزبرة، سذاب كراويا ص192 10. جاجق: نعنع ص192 11. كشك خراساني: كزبرة رطبة، نعنع ص193 12. زعتر شغل الموصل زعتر، نعنع ص194 13. صفة زعتر:زعتر ص195

عمل الخردل اللطيف والحار	الخبز وكيفيته	نقوع المشمش	أنواع السمك وسائر أنواعه	في الحلوات وأنواعها	أنواع الأطعمة	عمل مري وخزن ماء الحصرم والليمون	في عمل الفقاع والأقسما وغير ذلك	البيض والعجج وغيرها	عمل البوارد من البقول	أنواع الصلصات	في سائر المخللات من اللفت وغيره	فيما يعمل من الألبان من الكوامخ
سذاب. ص176 8. آخر: كمون، محروث زعتر، خولنجان، كزيرة يابسة، أنيسون، سذاب. ص176 9. آخر للسمك: سذاب، زعتر، نعنع، فلفل، كمون، كراويا، دارصيني ص177 10. صباغ: سنبل، قرنفل، قرفة، جوز بواء،			المكفن: فلفل كزبرة يابسة، ، أطراف الطيب، يذوب زعفران بخل وطحينة. ص94 12. صير مطيب: زعتر. ص95. 13. آخر منه: زعتر، نعنع، سذاب. ص95 14. صير مشكشك: كزبرة خضراء، يصبغ بزعفران، نعنع كراويا، أطراف الطيب، ص95 15. صفه أخرى: فلفل، أطراف الطيب. ص96 16. سمك مقلي: كزبرة يابسة ص96. 17. الابسارية المكفنة: كزبرة يابسة، فلفل،	التركي: بزعفران. ص116 13. قاووت بلدي: بزعفران. ص116 14. الحلاوة المكشوفة: بزعفران. ص118 15. شكرينج : زعفران. ص119 16. خبيصة خشخاش: زعفران. ص120 17. خبيصة مامونية: زعفران. ص120 18. خبيصة بغير نار: دارصيني. ص121. 19. الحلاوة العجمية:	19. منبوشة: أبازير معرو دارصيني. ص21 20. دينارية: دارصيني، كزبرة خضراء، أبازير، دارصيني. 21. رطبية: أبازير، بزعفران. ص22 22. التمرية: أبازير، بزعفران ص23 23. مدققة سانجة: أبازير، دارصيني. ص23 24. خشخاشية: دارصيني ، خشخاش، بزعفران ص23 25. عنابية:أبازير، بزعفران. ص24 26. فالونجية: الزعفران. 27. موزية: دارصيني ومصطكا وكزبرة زعفران. ص24 28. قلية شوي: الأبازير، دارصيني. ص25. 29. مصلوقة: مصطكي، قرفة، كزبرة خضراء. ص25 30. الدجاج المصلوق:		سذاب ص152 15. باب: أطراف الطيب سذاب ص153 16. فقاع: سنبل، مصطكا، جوزة الطيب، زعفران. ص153 17. فقاع خاص:فلفل أطراف الطيب زنجبيل، عود سذاب.ص153 18. ماء الشعير: سذاب ونعنع. ص154 19. ماء شعير: هال، فلفل، تنبل، سنبل ص154 20. فقاع: أطراف الطيب، فلفل، سذاب ص155. 21. عمل أقسما:قرنفل، سنبل، زنجبيل،	ص74. 14. بيض مخردل: كمون، زعفران، نعنع، أطراف الطيب. ص74 15. بيض مخلل: زعفران، أطراف الطيب، فلفل، زنجبيل، ومصطكا، نعنع. ص75 16. عجة وجاءت مليحه: كمون، فلفل. ص75 17. عجة لذيذه أبازير. ص75 18. عجة للباه: أبازير ص76. 19. عجة أخرى: درهمين مصطكاء وقرفة. ص76. 20. مبعثرة بلحم: أبازير. ص77 21. عجة	11. تتبيل القتبيط:نعنع، كراويا، أطراف الطيب. ص222 12. آخر: زنجبيل، فلفل ص222. 13. صنف منه: سذاب ص222 14. آخر منه: أطراف الطيب وسذاب. ص223 15. آخر: يحل على وجهه سذاب ص223 16. حمص كسا يعمل ببلاد الروم: بزعفران ص223 17. شوي: كزيرة، كراويا نعنع، أطراف الطيب. ص224	كراويا،كمون، قرفة. ص183 12. خردل: أوقية أطراف الطيب، زعفران ص183. 13. آخر: سذاب، نعنع، كزبرة كراويا، زعفران، أطراف الطيب السماق، ص184. 14. آخر: سذاب، نعنع،كزبرة، كراويا، فلفل، كمون، قرفة ص184 15. آخر: سذاب، نعنع، كزيرة، كراويا، فلفل، زنجبيل، قرفة أطراف الطيب سماق،184.	أبيض بخميرة: نعنع وسذاب ص200 13. آخر: عصفر وزعفران. ص201 14. صفه: سذاب ص201 15. صفة: أطراف الطيب، أفاويه، دارصيني، مصطكا، زعفران. 201 16. لفت عجمي: كزبرة يابسة، كراويا. 201 17. صفة آخر: هال، زعفران. 202. 18. لفت	

عمل الخردل اللطيف والحار	الخبز وكيفيته	نقوع المشمش	أنواع السمك وسائر أنواعه	في الحلوات وأنواعها	أنواع الأطعمة	عمل مري وخزن ماء الحصرم والليمون	في عمل الفقاع والأقسما وغير ذلك	البيض والعجج وغيرها	عمل البوارد من البقول	أنواع الصلصات	في سائر المخللات من اللفت وغيره	فيما يعمل من الألبان من الكوامخ
مصطكا ص177 11.آخر: زنجبيل و دارصيني محرث ص177 12. آخر: كزبرة يابسة، زعفران، كراويا، زعتر ص177 13. آخر: سنبل، قرنفل، زنجبيل، دارصيني ، فلفل، كراويا، كزبرة، كمون ص178 14. خردل آخر: زعتر			الزعفران ص96 18. السمك الزرباج: زعفران، فلفل، أطراف الطيب، زعفران. ص97 19. السمك السماقية: فلفل، كزبرة يابسة، السماق ص98. 20. آخر من السمك: يصبغ بزعفران، كزبرة، كراويا، قرفة، فلفل، نعناع، أطراف الطيب، يفرك قليل من الأبازير ويوضع فوق وجهه. ص98 21. آخر من السمك: نعنع، فلفل، قرفة، زنجبيل، أطراف الطيب، كزبرة، أطراف الطيب، زعفران ص99	زعفران. ص115، ص124 20. المخنقة: زعفران. ص125 21. الكنافة المطبوخة: يصبغ بزعفران. ص127 22. حلاوة من العجوة: لوز مصبوغ بزعفران، قليل خشخاش. ص127. 23. حلاوة أخرى: لوز مصبوغ بزعفران، افاوه، قليل خشخاش ص128. 24. رطب معسل: سنبل والأفاويه،	عود شبت ومصطكي وقرفة. ص26 31. دجاج البندقية: زعفران. ص26. 32. الدجاج مصلوق: شبت، مصطكاء، قرفة. ص26 33. دجاد زرباج: كزبرة يابسة، دارصيني، عود نعنع، مصطكي، زعفران، اطراف الطيب. ص26 34. دجاجة حامضية: سماق، الأفاويه. ص27 35. دجاجة مصوص: خل مصبوغ بزعفران. ص27. 36. جوانب دجاج: مصطكا، دارصيني. ص27 37. دجاجة حلوية: دارصيني، فلفل، كسبرة يابسة ص28. 38. فراريخ ممرسة: ابازير، زعفران. ص29 39. رمانية دجاج: خولنجان ودارصيني، يطيب بالأبازير. ص29. 40. لون بقراصيا:		فلفل. ص156 22. اخرى: درهم أطراف الطيب، قليل نعنع وسذاب. ص156 23. الوعاء الضاري: نعنع، سذاب. ص156 24. فقاع: يسير نعنع ص156 25. أقسما مليحة:24درهم فلفل، ومثله زنجبيل سنبل، وتنبل وهال، قرنفل، بسباسة من كل واحد4 دراهم،20 درهم ورق نعنع، يسير سذاب ص157 26. فقاع شعيري: سذاب، سنبل دارصيني، قرنفل ص157 27. فقاع بقول: نصف أوقيه	تستطاب: نعنع ابازير ص77. 22. مبعثرة حامضية: ابازير. ص77 23. مبعثرة بصل: الأبازير. ص78 24. مبعثرة صفراء: زعفران ص78 25. مبعثرة بيضاء: زعفران، ابازير ص78. 26. مبعثرة سانجة: أبازير. ص78 27. بيض مطجن: كزبرة، دارصيني كراويا، ص78 28. بيض مصوص: دارصيني، مصطكا، كزبرة، كراويا، يصبغ بزعفران.	18. آخر منه: أطراف الطيب، زنجبيل يجعل على وجهه نعنع و سذاب. ص224 19. العجور: أطراف الطيب، عروق نعنع، فلفل، كزبرة يابسة. ص224 20. آخر منه: يسير أطراف الطيب. ص225 21. اللوبيا: كراويا. ص225 22. آخر: نعنع، سذاب، كزبرة يابسة، كراويا، أطراف الطيب، ص225 23. آخر:فلفل. ص225 24. القرع:		آخر: سذاب، نعنع ص202 19. زيتون أسود:يبخر ببخور عود قاقلي زقشر جوز يابس، كسبرة ص203 20. صنف آخر: أطراف الطيب، نعنع، سذاب، كزبرة كراويا، ويسير فلفل ص204. 21. زيتون طيب:زعتر، نعنع ص204 22. زيتون متبل: كسفرة كراويا، أطراف الطيب ص204 23. آخر متبل: سماق، كراويا، قليل فلفل ص205	

عمل الخردل اللطيف والحار	الخبز وكيفيته	نقوع المشمش	أنواع السمك وسائر أنواعه	في الحلوات وأنواعها	أنواع الأطعمة	عمل مري وخزن ماء الحصرم والليمون	في عمل الفقاع والأقسما وغير ذلك	البيض والعجج وغيرها	عمل البوارد من البقول	أنواع الصلصات	في سائر المخللات من اللفت وغيره	فيما يعمل من الألبان من الكوامخ
سنبل. ص178 15.آخر: فلفل ص178.			22. البوري المكفن: زنجبيل زعفران أطراف الطيب، نعنع، سذاب. ص99 23. صنة طيبة عال: فلفل نصف رطل، زنجبيل ثلاثة أواق، كزبرة يابسة نصف قدح وكراوية نصف قدح، زعتر نصف أوقية، درهمين سنبل، أوقية ونصف أطراف الطيب، قرفة. ص99 24. صحنة أخرى: سنبل وتنبل وهال وقرنفل وجوزة الطيب رطل من هذا المجموع، كراوية قدح، كزبرة قدحين، زعتر ربع قدح،	يصبغ بنصف درهم زعفران. ص129 25. رطب مربى: شي من زعفران. ص129 26. تمور ملوزة: يصبغ بزعفران. ص129 27. حلاوة من التمر: يصبغ اللوز بالزعفران ويزين. ص130 28. الحلاوة العجمية: اللوز المزعفر، الخشخاش، زعفران بماء الورد. ص130.	خولنجان ودارصيني. ص29 41. سفرجلية: عود خولنجان ودارصيني ص30. 42. زيرباج: زعفران، بأطراف الطيب. ص30 43. الكشكية: كزبرة، سذاب، فلفل. ص31 44. كشك: أبزار رطب، كزبرة كراويا.ص31 45. سماقية: نعنع، توابل ص31 46. سماقية بقلقاس: السماق، توابل. ص31. 47. ست النوبة: زعفران. ص32 48. الزيرباج: زعفران، نعنع. ص34 49. الرخامية: قرفة، مصطكي، زنجبيل. ص34 50. المأمونية: زعفران 51. المروزية: زعفران، نعنع، أطراف الطيب. ص35. 52. لوزية: زعفران. ص39		فلفل، درهم هال، درهم ورق تنبل، درهم بسباسة، ونصف درهم كباش القرنفل عود سذاب ص158 28. خميرة أقسما: سنبل تنبل وكباش قرنفل جوزة الطيب وهال وبسباسة زنجبيل أوقية ، كبابة زعفران، قاقلة نعنع، سذاب ص158 29. أقسما: نعنع، جزء سذاب، أطراف الطيب. ص158 30. شش: نعنع، سذاب أطراف الطيب ص159 31. آخر: ابزارص159	ص79 29. أبازير العجج والمبعثرات: زنجبيل و خولنجان وقرفة وزعفران وفلفل وكمون و زعتر كل واحد جزء، سنبل ثمن جزء. ص79 30. مليحة: فلفل، كزبرة، ربع قدح كراويا قرفة ص80 31. عجة بكبود: كزبرة، فلفل، سذاب، زنجبيل، دارصيني. ص80 32. عجة بجبن وكماة: كزبرة، ومن دارصيني وفلفل وزنجبيل. ص80 33. عجة معتمدية :	كزبرة يابسة، يسيرزعفران، كراويا، أطراف الطيب. ص226		24. زيتون مبخر: زعتر سذاب، كمون ص205 25. صفه: سذاب، نعنع كزبرة، كراويا ص206 26. صفه: نعنع، كزبرة، كراويا، اطراف الطيب ص206 27. تخليل جوز أخضر: أبازير ص207 28. كباد مسكل: نعنع، أطراف الطيب ص207 29. كباد مملح: بزعفران. ص208 30. صفة آخر: سذاب	

عمل الخردل اللطيف والحار	الخبز وكيفيته	نقوع المشمش	أنواع السمك وسائر أنواعه	في الحلوات وأنواعها	أنواع الأطعمة	عمل مري وخزن ماء الحصرم والليمون	في عمل الفقاع والأقسما وغير ذلك	البيض والعجج وغيرها	عمل البوارد من البقول	أنواع الصلصات	في سائر المخللات من اللفت وغيره	فيما يعمل من الألبان من الكوامخ
			رطل فلفل، رطل قرفة، نصف أوقية زعفران، رطل زر ورد، 3دراهم مصطكاء.ص 100 25. صحنة أخرى: جوزة الطيب10 دراهم، قرفة، مصطكاء، فلفل، كراوية، أطراف الطيب. ص100 26. صحنة السماق: زعتر، قليل مصطكي، دارصيني ، حبات كمون، فلفل، كراويا، زنجبيل. ص100 27. صحنة كذابة: نعنع، سذاب، يسير سماق، زعتر، كزبرة يابسة، كراويا، فلفل،		53. محشي بماء الليمون: فلفل، كزبرة يابسة ص39. 54. فراخ حمام: زعفران، نعنع، فلفل، أطراف الطيب. ص52 55. فراخ مصوص: فلفل، مصطكي، قرفة، أطراف الطيب. ص55 56. دجاجة كرنداج: زعفران ص55 57. عصافير مشوية:فلفل، زعفران، زعتر، قرفة، مصطكي. 58 58. عصفور مكبوس: دارصيني، مصطكي. ص59 59. عصافير بالبيض: الابازير، والافاوية. ص59 60. مطجن من الدجاج: زعفران ص59 61. صنف آخر: سذاب، أطراف الطيب. ص60. 62. لومن من عصفور: فلفل، كراويا، كمون، كزبرة، سذاب ص60.		32. آخر: سذاب ص159 33. سوبية أرز:أطراف الطيب، نعنع زنجبيل، سذاب ص160 34. سوبيه:سذا ب نعناع. ص160 35. سوبية أخر:أطراف الطيب.ص160 36. سوبيه يمنية: سذاب ، نعنع، أطراف الطيب ص161 37. أخرى: أطراف الطيب (سنبل، تنبل، حطب قرنفل، وهال، جوزة طيب، بسباسة، فلفل، زنجبيل، وزر ورد) نعنع، سذاب، زعفران. ص162	كزبرة يابسة، درهم فلفل، دارصيني، يقطع عليه سذاب.ص81 34. عجة نرجسية: 3 كزبرة، زنجبيل، دارصيني، قرنفل، سذاب سنبل. ص81			زنجبيل، قرنفل، كراويا، زعفران. ص208 31. تخليل البصل مصر: زنجبيل، نعنع أطراف الطيب سذاب قرنفل، زعفران. ص209 32. فجل بخل: انجدان، شونيز زعتر، ص210 33. كباد: كراويا، سذاب، زنجبيل، قرفة، قرنفل ص210 34. حماض الأترج: زعفران. ص211. 35. ليمون مالح:	

عمل الخردل اللطيف والحار	الخبز وكيفيته	نقوع المشمش	أنواع السمك وسائر أنواعه	في الحلوات وأنواعها	أنواع الأطعمة	عمل مري وخزن ماء الحصرم والليمون	في عمل الفقاع والأقسما وغير ذلك	البيض والعجج وغيرها	عمل البوارد من البقول	أنواع الصلصات	في سائر المخللات من اللفت وغيره	فيما يعمل من الألبان من الكوامخ
			زنجبيل، أطراف الطيب. ص101 28. صير مطيب: زعتر، نعنع، سذاب، أطراف الطيب، فلفل. ص101. 29. صحنة الإسكندرية: سماق، أطراف الطيب، أبزار حار. ص102. 30. صحنة أسكندرية خالصة: 4أقداح كزبرة مدقوقة، فلفل، زعتر كراوية، قرفة، زنجبيل وقرنفل وفلفل، خولنجان نعنع وسذاب. ص102. 31. صحنة تصنع ببغداد: كمون، رازيانج. ص102. 32. صحنة أخرى: كزبرة،		63. صفة آخر منه: أبازير. ص60 64. العصافير المتنقل: كزبرة ، كرويا، فلفل، مصطكي، كركم. ص60 65. الليمونية: مصطكا، دارصيني. ص36. 66. مشمشية: زعفران ص37. 67. اللبنية: كمون، مصطكي، دارصيني. ص38 68. طبهاجة: أطراف الطيب، زعفران، فلفل. ص40 69. الملوخية: فلفل، كزبرة، كراويا. ص40 70. الأرزية: كزبرة يابسة، شبت. ص40 71. الأطرية: فلفل، كزبرة يابسة وخضراء، حلقة شبت ص41. 72. اللبنية: مصطكي، قرفة، نعنع. ص41 73. ست شناع: فلفل، كزبرة خضراء ص41. 74. المتوكلية:فلفل،						زعفران، زنجبيل هال ونعنع وسذاب وقليل كراويا ص211 36. تخليل جوز الأخضر نعنع،زعفران أطراف الطيب ص212 37. تخليل الشمار: نعنع أطراف الطيب كراويا ص212 38. سفرجل: أطراف الطيب ص213 39. صنف ثاني: أطراف الطيب زعفران. ص213 40. صنف ثالث: نعنع زعفران، أطراف الطيب	

عمل الخردل اللطيف والحار	الخبز وكيفيته	نقوع المشمش	أنواع السمك وسائر أنواعه	في الحلوات وأنواعها	أنواع الأطعمة	عمل مري وخزن ماء الحصرم والليمون	في عمل الفقاع والأقسما وغير ذلك	البيض والعجج وغيرها	عمل البوارد من البقول	أنواع الصلصات	في سائر المخللات من اللفت وغيره	فيما يعمل من الألبان من الكوامخ
			كراوية، زعتر، سماق، قرفة، مصطكا، سنبل، ، هال، قرنفل، فلفل،نعنع، سذاب.ص103. 33. السمك السكباج. فلفل، زعفران، 34. سمك السماقية. كزبرة، سماق.		كزبرة خضراء. ص42 75. السكباج:أطراف الطيب، فلفل، نعنع، زعفران. ص42. 76. فقاعية: فلفل، نعنع ص42 77. الاسبيدباج: فلفل، كزبرة خضراء، و قرفة، مصطكي، كمون. ص43 78. البورانية المقلية:فلفل، كزبرة يابسة، نعنع. ص43 79. كمونية: فلفل، كزبرة خضراء، أبازير. ص43 80. النرجسية:كمون، كزبرة ، فلفل ص44. 81. اللوبيا: فلفل، كزبرة خضراء.ص44 82. البصلية: زعفران، فلفل، نعنع، أطراف الطيب. ص44 83. الطحينية: أطراف الطيب. ص44 84. الفريكية: فلفل، كمون، شبت، مصطكي، قرفة. ص44 85. القمحية: مصطكي						ص213 41. تخليل الخيار: نعنع، سذاب ص214 42. باذنجان: كزبرة يابسة، فلفل أطراف الطيب كراويا ص214 43. يقطين مخلل: نعنع، زعفران ص215 44. القبار: كزبرة يابسة ص215 45. الليمون المالح: نعنع أطراف الطيب كزبرة يابسة، سذاب ص217 46. آخر: زعفران. ص217 47. كبس الليمون:	

عمل الخردل اللطيف والحار	الخبز وكيفيته	نقوع المشمش	أنواع السمك وسائر أنواعه	في الحلوات وأنواعها	أنواع الأطعمة	عمل مري وخزن ماء الحصرم والليمون	في عمل الفقاع والأقسما وغير ذلك	البيض والعجج وغيرها	عمل البوارد من البقول	أنواع الصلصات	في سائر المخللات من اللفت وغيره	فيما يعمل من الألبان من الكوامخ
					شبت، كمون، قرفة ص45 86. الكشك: فلفل، نعنع. ص45 87. الحصرمية: نعنع مصطكى، قرفة. ص46 88. البهطة الصفراء: زعفران. ص46 89. الهيطلة: مصطكا ص47 90. أرز باللبن: مصطكا، قرفة. ص47 91. التطماج: فلفل وكزبرة يابسة. ص47 92. أرز محلي: أطراف الطيب، مصطكا، قرفة، زعفران. ص48 93. ام نارين: مصطكا، قرفة. ص48. 94. العراقية: فلفل، مصطكا، قرفة. ص48. 95. السفرجلية:مصطكي، قرفة أطراف الطيب، نعنع، فلفل. ص49 96. ماء ورديه: فلفل، مصطكي، قرفة. ص49 97. السنبوسك الحامض: مصطكي، فلفل. ص49						زعفران، سذاب ص217 48. الليمون المالح: نعنع زنجبيل سذاب زعفران ص218 49. آخر: زعفران ص218.	

عمل الخردل اللطيف والحار	الخبز وكيفيته	نقوع المشمش	أنواع السمك وسائر أنواعه	في الحلوات وأنواعها	أنواع الأطعمة	عمل مري وخزن ماء الحصرم والليمون	في عمل الفقاع والأقسما وغير ذلك	البيض والعجج وغيرها	عمل البوارد من البقول	أنواع الصلصات	في سائر المخللات من اللفت وغيره	فيما يعمل من الألبان من الكوامخ
					98. الشعيرية: قرفة، مصطكي. ص50 99. تفاحية بالزعفران: فلفل، زنجبيل، زعفران، أطراف الطيب. ص51. 100. المشمش الأخضر: الأبازير، ص51 101. المشمش اليابس: دارصيني، مصطكي، نعنع، قرفة زعفران، أطراف الطيب، الخشخاش. ص51 102. الكشك:مصطكا قرفة، فلفل، كزبرة يابسة ص52. 103. لحم تقلية:فلفل، مصطكي، قرفة، كزبرة يابسة ص52. 104. مدققة مقلية: فلفل، كزبرة يابسة. ص53 105. الخروف المزوج: فلفل، زعفران ، سماق، نعنع، أطراف الطيب. ص53 106. حشو السنبوسك: فلفل، نعنع كراويا، قرفة، زنجبيل، أطراف الطيب، هال، قرنفل، سنبل. ص54 107. عدس نصفي: فلفل							

عمل الخردل اللطيف والحار	الخبز وكيفيته	نقوع المشمش	أنواع السمك وسائر أنواعه	في الحلوات وأنواعها	أنواع الأطعمة	عمل مري وخزن ماء الحصرم والليمون	في عمل الفقاع والأقسما وغير ذلك	البيض والعجج وغيرها	عمل البوارد من البقول	أنواع الصلصات	في سائر المخللات من اللفت وغيره	فيما يعمل من الألبان من الكوامخ
					وزنجبيل، وأطراف الطيب، زعفران. ص54. 108. النجمية: فلفل، زعتر، السماق. ص54. 109. الكرنب: زعفران، كراويا، أطراف الطيب، كزبرة ص54. 110. الاسيوطية: خشخاش، زعفران.ص55 111. جوذاب الخشخاش: خشخاش ص55 112. الملوخية:كزبرة خضراءو يابسة، فلفل، كراويا، مصطكي، دارصيني. ص56. 113. المشمشية: أبازير، زعفران ص56. 114. سكباج: دارصيني، كزبرة يابسة، أبازير، زعفران. ص57 115. تفاحية: دارصيني، فلفل، مصطكاء، زنجبيل ، نعنع. ص57							

جدول (2): جدول يوضح أنواع الأطعمة والأطباق المستخدم فيها التوابل عند البغدادي

الحوامض وأنواعها	في ذكر السموك وما يعمل منها.	الكعك والحلوى	السواذج	في الهرالس والتنوريات	في المخللات والأصباغ والمطيبات	في المطجنات والبوارد	القلايا والنواشف:
1. السكباج: كسفرة يابسة، دار صيني، الأبازير، زعفران ص47 2. ابراهيمية: كسفرة، زنجبيل، فلفل، دارصيني ومصطكي. ص48 3. جرجانية:كسفرة يابسة، زنجبيل، فلفل، دارصيني. ص48 4. حماضية: كسفرة يابسة وزنجبيل وفلفل وقرنفل، دارصيني ص49. 5. ديكبريكة: كسفرة يابسة، فلفل. ص50. 6. زيرباج: كسفرة ، فلفل و مصطكي، دار صيني، زعفران. ص52 7. نيرباج: كسفرة يابسة، زنجبيل، فلفل، دارصيني، مصطكي، نعنع يابس. ص52 8. طباهجة: ، زعفران، الابازير، كسفرة يابسة وزنجبيل ودارصيني و كمون و كراويا ، فلفل ص53. 9. تفاحية: كسفرة يابسة، دارصيني، زنجبيل وفلفل و مصطكي ، نعنع. ص54 10. حصرمية: كسفرة يابسة، ودارصيني فلفل ومصطكي ، نعنع يابس ص55	فصل في السمك الطري وألوانه. 1. سمك مشوي: صعتر يابس، سماق، الكسفرة ودارصيني، ومصطكي وكمون، زعفران ص119. 2. سمك مقلو: صعتر، ابازير، زعفران. ص119 3. سمك مسكبج: كسفرة يابسة زعفران. ص120 4. سمك ممقور: زعفران، أطراف طيب ص120. 5. مالح ناعم: كمون و كسفرة، ودارصيني، زعفران، أطراف الطيب.	الحلاوات وأصنافها 1. حلواء يابسة: زعفران ص145 2. مكشوفة: زعفران ص146 3. سمك وأقراصزعفران. 148. في الجواذيب والأخبصة: 4. جواذب الخشخاش: زعفران ص138 5. جواذب الخبز:زعفران ص137. 6. جوذاب خبز القطائف:زعفران. ص137 7. جواذب التمر:	1. اسفاناخية: كسفرة يابسة ،كمون، فلفل ، دارصيني، مصطكي، دارصيني ، ص71. 2. رخامية: الأبازير، دارصيني. ص72 3. ارز مفلفل: كسفرة يابسة وكمون ودارصيني ومصطكي ناعم، أبازير بزعفران. ص73 4. شوربا: كسفرة يابسة وفلفل وزنجبيل ناعم ،كمون، شبت يابس، دارصيني، كمون ودارصيني. ص73 5. مجدرة: كسفرة يابسة وكمون ودارصيني ومصطكي	1. هريسة: دارصيني، كمون. ص105 2. هريسة أرز (عرسية): دارصيني، كمون. ص105 3. تنورية: كسفرة يابسة، شبت، كمون و دارصيني. ص106 4. كبيس: كسفرة يابسة دارصيني كمون، شبت،عيدان ، مصطكي ص106. 5. سختور(كيبا): الأبازير،زعفران، كزبرة يابسة ومصطكي	فصل المخللات: 1. نعنع مخلل: أفاوية، بالزعفران. ص127 2. باذنجان مخلل: نعنع، افاوية، وأطراف الطيب ص127. 3. لفت مخلل محلى محلى: افاوية، أطراف الطيب،زعفران . ص128 4. باذنجان محسي: 5. الأفاوية، وأطراف الطيب ص129. فصل: في الصباغ. 6. باذنجان بلبن كمون، كسفرة، شونيز وأطراف الطيب. ص129 7. قرع بلبن: الشونيز. ص129 8. سلق بلبن: الشونيز.	1. مطجن: كسفرة يابسة وكمون ودارصيني، ص113 2. مطجن ناشف: كسفرة وكمون ودارصيني ص113 3. مصوص: بزعفران مصطكي ص114. 4. مقلوبة : سماق، كسفرة يابسة وكمون وفلفل ودارصيني، نعنع يابس.ص 114 5. مقلوبة الشواء:	1. العنبرية: كسفرة وكمون وفلفل و دارصيني ومصطكي، نعنع يابس. ص83 2. مشمشية: كسفرة يابسة وكمون و فلفل وزنجبيل ومصطكي ، دارصيني، بزعفران. ص84. 3. سفرجلية: كسفرة يابسة ،مصطكي، دارصيني، ابازير، بزعفران ص85. 4. نارنجية: كسفرة يابسة ،مصطكي وفلفل دارصيني وزنجبيل، نعنع يابس. ص86. 5. فاختية: كسفرة ،كمون، فلفل، دارصيني، مصطكي، نعنع 6. مدققات حامضية: كسفرة ، فلفل، دارصيني، مصطكي نعنع، بزعفران ، سماق ص86 7. بوران: كسفرة يابسة، كمون و دارصيني ص87. 8. شيرازية: كسفرة، كمون، دارصيني، ص88. فصل في السواذج والحلو : 9. بورانية: كسفرة يابسة، دارصيني، وكمون وفلفل ومصطكي ناعم، دانق زعفران ص89. 10. بصلية: عود دارصيني، كسفرة

الحوامض وأنواعها	في ذكر السموك وما يعمل منها.	الكعك والحلوى	السواذج	في الهرائس والتنوريات	في المخللات والأصباغ والمطيبات	في المطجنات والبوارد	القلايا والنواشف:
11. حلوية: كسفرة يابسة، زنجبيل وفلفل ودارصيني ومصطكي زعفران. ص55 12. رمانية: كسفرة ، كمون، فلفل، دارصيني، مصطكي، نعنع يابس ص56. 13. ريباسية: أبازير ص66. 14. سماقية : كسفرة اليابسة، كمون، فلفل، السماق، زنجبيل، دارصيني، نعنع، المصطكي. ص58 15. ليمونية: كسفرة يابسة و زنجبيل وفلفل ودارصيني ومصطكي ناعم، نعنع يابس. ص59. 16. مغمومة (مقطعة): كسفرة يابسة وزنجبيل وفلفل وكمون ودارصيني وكراويا، زعفران. ص59 17. ممقورية: كسفرة، كمون، فلفل ، دارصيني، كراويا، مصطكي. ص59 18. حبيشية: كسفرة يابسة، كمون، فلفل ، دارصيني، مصطكي، نعنع يابس ص60. 19. مشمشية: كسفرة، زنجبيل، فلفل ، دارصيني، مصطكي، كمون، بزعفران. ص61 20. نارنجية: كسفرة، كمون، زنجبيل، نعنع يابس، فلفل	ص121. فصل في السمك المملوح وألوانه 6. سمك مقلو بخل ورهشي: كسفرة يابسة، كمون ودارصيني ص121. 7. مالح بلبن: كسفرة وكمون ودارصيني ص122. 8. مالح مقلو ساذج: أبازير ص122. 9. مالح مكزبر: كسفرة، زعفران ص122 10. مالح بخل وخردل: 11. زعفران ، كسفرة.123 12. فصل في الطريخ ومما يعمل منه 13. مقلوبة الطريخ: كسفرة يابسة، كمون،	زعفران ص138 8. جواذب الرطب: زعفران. ص138 9. جوذاب آخر: زعفران، خشخاش. فصل في الأخبصه: 10. خبيص أخر: زعفران ص140. 11. خبز الأبازير: الخشخاش. 153 12. رطب معسل: زعفران. ص156. 13. عمل المري: دارصيني، زعفران ، الأفاويه. ص158	أبازير.ص74. 6. أطريه: كسفرة يابسة، الفلفل ومصطكي، كمون ودارصيني. ص75. 7. راشتا: دارصيني. ص75 8. عدسية: كمون وكسفرة يابسة مسحوقه ص76. 9. حلطية: يسير كسفرة يابسة مسحوقة، قطع دارصيني. بذر كمون ودارصيني ناعم. ص76. 10. فريكية: كسفرة يابسة ناعم عود دارصيني، بذر كمون ودارصيني ناعم ص77. 11. مهلبية: كسفرة يابسة، مصطكي، أعواد دارصيني، يصبغ بزعفران. ص77 12. اسفيذباجية: كسفرة يابسة وكمون وفلفل	وفلفل ودارصيني وزنجبيل. ص107 6. طفشيل: كسفرة، فلفل، دارصيني زنجبيل مصطكي ، نعنع زعفران. ص108 7. أكارع: كسفرة يابسة ومصطكي و كمون، دارصيني ص109. 8. عدس تنوري: كمون كسفرة، دارصيني، ص109 9. سكباج تنوري: أبازير وتوابل، بزعفران	ص129 9. شيراز ببقول: نعنع ص129 10. أسفاناخ: الكمون والكسفرة اليابسة والدارصيني، فصل في المطيبات 11. ملح مطيب: الكسفرة، الشونيز، كمون الخشخاش، رازيانج، والأنيسون، الحلتيت، زعفران أو سماق. ص132 12. كامخ ريجال: نعنع، شونيز. ص131 13. زيتون مبخر: الزعتر ص132. 14. باقلي بخل: كراويا ودارصيني ص133	الأبازير، ص115. 6. مفركة: ابازير ص115. 7. بزماورد: نعنع ص116 8. بيض مطجن: كسفرة وكمون و دارصيني، ابازير. ص116. 9. بيض مصوص: كسفرة وكمون ودارصيني ناعم، مصطكي، بزعفران ص116	وكمون وفلفل ومصطكي ودارصيني بزعفران. ص89 11. ريحانية: كسفرة وكمون وفلفل ودارصيني و مصطكي ناعم، كسفرة ودارصيني ص90. 12. نجومية: الأبازير المعروفة، كمون ودارصيني. ص90. 13. نرجسية: كسفرة يابسة وكمون ودارصيني و مصطكي ، الأبازير، 90. 14. منبوشة: يسير كسفرة يابسة، كمون وفلفل ودارصيني ومصطكي ص91. 15. مدفونة: كسفرة يابسة دارصيني، أبازير، بزعفران، ص91. 16. بورانية قرع: كسفرة وكمون وفلفل ومصطكي زنجبيل ، دارصيني، زعفران،. ص92. 17. خضيرية: زنجبيل وكمون ومصطكي وفلفل دارصيني. ص93. 18. ربيعية: كسفرة يابسة، زنجبيل، كمون، فلفل، مصطكي دارصيني،الأبازير، ص93 19. مخفية: كسفرة يابسة، دارصيني ، زنجبيل وكمون وفلفل ومصطكي. ص94. 20. دينارية: كسفرة ، كمون ومصطكي و فلفل دارصيني،

الحوامض وأنواعها	في ذكر السموك وما يعمل منها.	الكعك والحلوى	السواذج	في الهرانس والتنوريات	في المخللات والأصباغ والمطيبات	في المطجنات والبوارد	القلايا والنواشف:
مصطكي دارصيني، الابازير. ص61 21. نارسرك: كسفرة يابسة وكمون وفلفل ومصطكي ، نعنع يابس، عيدان دارصيني ص62 22. مصوصية: كسفرة ، كمون، فلفل، دارصيني، مصطكي، بزعفران. 63 فصل: اللبن والأجبان وما يطبخ منه: 23. المضيرة:الكسفرة يابسة، الكمون، مصطكي، دارصيني.ص63 24. بقولية: أبازير، الكسفرة، كمون، فلفل ، الدارصيني، نعنع يابس ص64. 25. لبنية: كسفرة يابسة، مصطكي كمون، دارصيني ، نعنع ص64. 26. بقولية: كسفرة ، نعنع، بابازير، فلفل ، زنجبيل، مصطكي، نعنع يابس. ص65 27. مجزعة:كسفرة يابسة، كمون، مصطكي، دارصيني، فلفل، الشونيز. ص66 28. عكيكة:كسفرة، وكمون ، فلفل ، دارصيني، مصطكي، ص66 29. مصلية:كسفرة يابسة ، كمون، فلفل، دارصيني، نعنع طري، مصطكي ص67.	دار صيني. كروايا. ص123 14. مفركة: الأبازير123. 15. طريخ محسى: أبازير، كسفرة ص124		ناعم، عيدان شبت، بذر كمون و دارصيني ناعمين. ص78 13. سغدية: كسفرة، دارصيني، شبت، أبازير. كمون ص79. 14. شوربا خضراء: كسفرة يابسة دارصيني، الأبازير. ص80. 15. ماء وحمص: كسفرة وكمون دارصيني، شبت. ص80. 16. ماء الباقلي: سماق. ص80. 17. ماش: كسفرة يابسة وكمون ودارصيني ومصطكي ناعم أبازير بزعفران ص80. 18. ملبقة: كسفرة يابسة وكمون ودارصيني ومصطكي أبازير، زعفران ص80.	ص109.			أبازير، ص95. 21. رطيبة: كسفرة يابس، زعفران، ودارصيني وكمون ومصطكي ص95. 22. مدققات ساذجة: كسفرة وكمون وفلفل ودارصيني و مصطكي حلقة شبت يابس، ص96. 23. خشخاشية: كسفرة يابسة، دارصيني، قليل زنجبيل، زعفران. ص97. 24. عنابية: كسفرة يابسة، أبازير المعروفة، دارصيني و زنجبيل زعفران، ص98. 25. فالوذجية: كسفرة يابسة ، دارصيني، بزعفران. ص98 26. بندقية: كسفرة يابسة بالابازير، كسفرة وكمون ودارصيني وفلفل. ص99 27. مقرصة: بالابازير، كسفرة وكمون ودارصيني. ص99 28. كردية: دارصيني، كسفرة يابسة ،كمون، فلفل، ص100. 29. قلية شواء: كسفرة وكمون ودارصيني بزعفران. ص100. فصل طبائخ الدجاج: 30. طباخ الدجاج: كسفرة يابسة ودارصيني، نعنع ومصطكي، زعفران، شبت. ص101

جدول (3): جدول يوضح أنواع الأطعمة والأطباق المستخدم فيها التوابل لابن عديم

في المياه وصنعتها وعمل الخل	صفة سلي الألية	في أنواع الدجاج المحلى والممتزوج ما يجري مجراه	الحلاوات والمخبوزات وما يجري مجراها	الأطعمة المنشفات والسنيوسك وما يجري مجراها	في الأشربة	في المخللات والملوحات وصنعتها
1. ماء الحصرم: دارصيني، نعنع. ص 513 2. خل أبيض: نعنع ص514 1. خل ابيض أجود مما قبله: نعنع، أطراف الطيب. ص515	1. نوع الأول: شبت ، كزبرة يابسة، دارصيني، مصطكا ص517.	1. النوع الثالث: كراويا، نعنع. 520 2. النوع الرابع: زعفران. ص520. فصل في المطيب: 3. الأول: نعنع، سذاب كزبرة يابسة، زعتر، كراويا، أطراف الطيب، فلفل، دارصيني. ص520. 4. الثاني: نعنع ، سذاب ، كزبرة يابسة، زعتر، كراويا، أطراف الطيب، فلفل، دارصيني. ص520. 5. الثالث: نعنع ، سذاب ، كزبرة يابسة، زعتر، كراويا، أطراف الطيب، فلفل، دارصيني. ص521. 6. الرابع: نعنع، سذاب، كزبرة يابسة، زعتر، كراويا، أطراف الطيب، فلفل، دارصيني. ص521. 7. نوع خامس: نعنع، سذاب، فلفل، كزبرة، كراويا. ص522 8. نوع سادس: فلفل، كزبرة، كرويا، دارصيني، نعنع، يسير	1. المكشوفة: زعفران. ص619 2. المطبوخة: زعفران. ص629 3. حلاوة طيبة: زعفران ص632 4. جواذب الخبز: زعفران. ص633 5. خبز القطايف: زعفران. ص634 6. جواذب الخشخاش: خشخاش، زعفران. ص634 7. جوذاب التمر: زعفران، الخشخاش. ص635 8. أسيوطية: خشخاش، زعفران. ص638 9. شيزرية: خشخاش. ص638 10: حلوى يابسة: زعفران، خشخاش. ص639 11. حلوى تمرية:	في السنبوسك: 1. الأول: كزبرة يابسة، فلفل، دارصيني، مصطكا، نعنع، سذاب. ص553. 2. نوع آخر: بزعفران، خشخاش. ص553 3. نوع آخر: خشخاش. ص554 فصل في الشراح المصرية: 4. الأول: كزبرة يابسة. ص ص554 5. نوع آخر: كزبرة يابسة. ص555. 6. أحسن ما يكون: كزبرة يابسة. ص555 7. نوع آخر: نعنع، مصطكا، كزبرة، أطراف الطيب، قرفة ص555. 8. نوع آخر: ابزار حارة، أطراف الطيب، مصطكا، قرفة. ص556 9. نوع آخر: زعفران. ص556 10. شرائح كرجية: كزبرة خضراء،كزبرة يابسة وفلفل، وقرفة. ص557. 11. نوع آخر: ابزار حارة، أطراف الطيب. ص557 12. نوع آخر: فلفل، كزبرة يابسة، كراويا، دارصيني، زعفران. ص558 13. شواء الراهب: قرفة مصطكي، شبت. ص558 14. حشو شواء مطيب: أطراف الطيب، فلفل، نعنع، سذاب، ابزار حارة. ص560.	1. سوبية يمنية: نعنع، سذاب، أطراف الطيب. ص503 2. نوع آخر: نعنع، سذاب ، أطراف ألطيب. ص504 3. شش يمني: نعنع، سذاب، أطراف الطيب. ص504. 4. اكسير أقسما: 24 فلفل زنجبيل، بسباسة وسنبل وقرنفل وتنبل وهال وجوز الطيب ورق نعنع سذاب. ص 504 5. فقاع: نعنع، سذاب. ص505 6. فقاع جيد: سنبل مصطكي، جوز الطيب فلفل، زنجبيل،زعفران. ص505 7. فقاع خاص: فلفل، أطراف الطيب،	1. لفت أبيض محلى: سذاب، نعنع، اطراف الطيب أطراف الطيب ص665 2. لفت أصفر:نعنع أطرا ف الطيب، بعصفر أو زعفران، سذاب. ص668 3. لفت محشي: نعنع، سذاب، أطراف الطيب. ص668 4. لفت عجمي: كزبرة يابسة، كراويا، أطراف الطيب. ص668 5. لفت عجمي آخر: كزبرة يابسة، كراويا، أطراف الطيب. ص669 6. لفت عجمي ثالث: كزبرة يابسة، كراويا، أطراف الطيب، زعفران.ص669 7. لفت آخر: أطراف الطيب. ص670 8. لفت أبيض بخميرة: نعنع، سذاب، أطراف الطيب. ص670 9. لفت بحب الرمان: سذاب، فلفل، زنجبيل، خشخاش، نعنع، سذاب، أطراف الطيب. ص670 10. باذنجان: كزبرة يابسة، كراويا، فلفل، أطراف الطيب. ص671

في المياه وصنعتها وعمل الخل	صفة سلي الألية	في أنواع الدجاج المحلى والممتزوج ما يجري مجراه	الحلاوات والمخبوزات وما يجري مجراها	الأطعمة المنشفات والسنبوسك وما يجري مجراها	في الأشربة	في المخللات والملوحات وصنعتها
		سذاب، أطراف الطيب ص522 9. نوع آخر: أبزار. ص522 10. نوع سابع: سذاب، كزبرة يابسة، كراويا، زعتر ، نعنع، دارصيني، أطراف الطيب، سماق. ص523. 11. نقل مليح: أبزار حارة ص523 12. جوذابة تبالة: سماق: 524 13. دجاج مدققة: أبزار، أطراف الطيب، زعفران، نعنع. ص524. فصل في عمل الدجاج: 14. الأول: أبزار حار، نعنع. ص526 15. يحشى عجة: دارصيني، أبزار حار، يسير زعفران. ص527 فصل في المصوص: 16. الأول: أطراف الطيب،أبزار حارة، نعنع، سذاب بزعفران. ص528 17. نوع آخر بماء الحصرم: سذاب نعنع، أبزار حارة. ص529 18. الدجاج المصلوق: مصطكي، دارصيني، شبت. ص529 19. مطيب فستق: كزبرة خضراء، أطراف طيب، أبزار حار ص529 20. نوع آخر: كزبرة يابسة	خشخاش، يصبغ بزعفران. ص639 12. حلوى عجمية: زعفران خشخاش. ص645 13. سمك أقراص: زعفران. ص645 14. ارلين (خبز الأبازير): الأفاوية. ص651 15. شوابير مقلى: زعفران الأفاوية. ص652 16. تمر ملوز: بزعفران. ص653 17. بسيسة: ثلث اوقية خشخاش ص654 18. قاروت: زعفران. ص655 في المخبوزات: 19. كعك: آنيسون، مصطكى، كزبرة يابسة حبة السوداء، أبزار وخشخاش. ص657 20. الثاني: أبازير. ص658 21. خبز تنوري: آنيسون، مصطكى، كزبرة يابسة حبة	فصل في الملوخية: 15. النوع الأول: كزبرة خضراء، أبزار حارة، كزبرة خضراء، دارصيني، فلفل، كراويا، كزبرة يابسة. ص560. 16. نوع آخر: كزبرة خضراء ويابسة، أبزار حاره. ص561 17. ملوخية يابسة: الابزار، كزبرة خضراء. ص561 18. نوع آخر: كزبرة خضراء ويابسة، فلفل. ص562. فصل في الباذنجان: 19. بورانية: كزبرة خضراء، أبزار حارة، كزبرة يابسة، دارصيني، فلفل. ص563 20. النوع الرابع: كزبرة يابسة وخضراء، دارصيني فلفل، كراويا. ص564 21. باذنجان يحشى: فلفل، كزبرة يابسة وخضراء، كراويا، دارصيني. ص564 22. مدفونة: كزبرة خضراء. ص565 23. النوع الثامن: كزبرة خضراء، أبزار حارة، نعنع، عرق سذاب. ص565 24. مقلى: السماق، ابازير. ص566 25. العجورية: دارصيني فلفل، كزبرة يابسة وخضراء. ص567 26. نوع الثاني: دارصيني فلفل، كزبرة يابسة وخضراء. ص567 27. النوع الرابع: يسير أبزار. ص568 28. نوع آخر: كزبرة يابسة. ص566 فصل في القلقاس:	عصفر وزنجبيل، عود سذاب. ص506 8. حب الرمان: نعنع، سذاب. ص506 9. سكر وليمون: نعنع، وسذاب. ص507 10. حب رمان: ورق نعنع. ص507 11. نوع آخر: سذاب، أطراف الطيب. ص509 12. لعوق: كراويا وقرفة من كل واحد5دراهم، حطب قرنفل هال سنبل تنبل جوز الطيب من كل واحد 3دارهم ، درهم مصطكي، 30 درهم ورق نعنع. ص509 13. اقسما: سذاب نعنع، يسير قرنفل حب، زنجبيل، هال. ص509 14. سفرجل مطبوخ: عود قاقلة. ص510 15. الصرمار: أبازير	11. لون آخر: كزبرة يابسة، كراويا، فلفل، أطراف الطيب، زعفران. ص672 12. لون آخر: كزبرة يابسة، كراويا، فلفل، أطراف الطيب. ص672 13. نوع ثاني: نعنع، سذاب، أطراف الطيب، خشخاش زنجبيل ص672 14. نوع آخر: زنجبيل، أطراف الطيب. ص673 15. الليمون المالح: سذاب، كزبرة يابسة، نعنع، أطراف الطيب 16. كبس الليمون: زعفران، أطراف الطيب.ص674 17. الهليون: كزبرة.ص675 18. سفرجل: أطراف الطيب. ص675 19. سفرجل: زعفران أطراف الطيب. ص675 20. الليمون المراكبي: سذاب، كراويا. ص676 21. الزيتون: كزبرة. ص676 22. زيتون أخضر مرصوص:نعنع سذاب فلفل، كزبرة، كراويا، أطراف الطيب ص ص667 23. قبار : كزبرة ، كراويا. ص677 24. قبار سماق: صعتر وكزبرة يابسة و كراويا، سماق. ص678 25. قبار موصلي: زعتر. ص679 26. الزعتر: زعتر: ص680

في المياه وصنعتها وعمل الخل	صفة سلي الألية	في أنواع الدجاج المحلى والممتزوج ما يجري مجراه	الحلاوات والمخبوزات وما يجري مجراها	الأطعمة المنشفات والسنبوسك وما يجري مجراها	في الأشربة	في المخللات والملوحات وصنعتها
		وخضراء، أبزار. ص529 21. كردية: كزبرة يابسة. ص530 22. كاملية:زعفران، قرفة، مصطكي، نعنع. ص530 23. ليمونية: نعنع، مصطكي، وقرفة. ص531 24. نوع آخر: نعنع. ص531. 25. نوع آخر: قرطم، نعنع. 531. 26. نوع آخر: نعنع، قرفة، مصطكي. ص532 27. الفلاحية: قرفة، مصطكي، كف كزبرة يابسة، كراويا، شبت، نعنع. ص532. 28. طبيخ حب رمان:نعنع، قرفة، مصطكا. ص533 29. نوع آخر: نعنع، قرفة. ص533 30. حب الرمان: زنجبيل. ص534 31. نوع آخر: نعنع. ص534 32. كزبرية: ابزار حار، كزبرة خضراء. ص535 33. نوع آخر: ابزار حار، كزبرة خضراء. ص535 34. طبيخ تمر هندي: نعنع، ابزار حار. ص535 35. ريباس: نعنع، أطراف الطيب ص336 36. نوع آخر: كزبرة خضراء	السوداء، خشخاش. ص658 22. تنوري ثاني: كراويا، آنيسون، مصطكي، كزبرة يابسة حبة السوداء، خشخاش. ص659 23. خبز ببيض: زنجبيل، فلفل، كروايا، أنيسون، كمون، ورق سذاب، أطراف الطيب. ص660 24. نوع آخر: لزعفران، خشخاش. ص660 25. نوع آخر: أبزار. ص661 26. عصيدة الخلفاء: زعفران. ص663	29. المتوكلية:أبزار، كزبرة يابسة وخضراء. ص569 30. ست الشنع: فلفل، كزبرة يابسة وخضراء، قرفة، كزبرة يابسة ص569 31. النوع الثالث: كزبرة خضراء. ص570 32. النوع الثالث: كزبرة خضراء، زعفران. ص570 33. النوع الخامس: كزبرة يابسة، خشخاش، زعفران. ص570 فصل في القنبيط: 34. في الأول: كزبرة خضراء. ص571 فصل الأسفاناخ: 35. نوع الأول: كزبرة يابسة572 36. ربيعية: كزبرة خضراء، وأبزار حار. ص573 37. الكزبرية: كزبرة خضراء، أبزار حار. ص574 38. طبيخ الثوم: ابزار، كزبرة خضراء ويابسة. ص574 39. النوع الثاني: كزبرة خضراء. ص574 فصل النرجسية: 40. النوع الأول: أبزار حار كزبرة خضراء ويابسة، فلفل، قرفة، الأبزار والكزبرة الخضراء ص575 41. النوع الثالث:أبزار، كزبرة خضراء. ص576 42. دينارية: كزبرة خضراء، ابزار. ص576 43. النوع الثاني: أطراف الطيب. ص577 44. النوع الثالث: أبزار، كزبرة خضراء.	حارة واطراف الطيب. ص511.	27. الصنف الثاني: اطراف الطيب، نعنع، زعفران، خشخاش. 682 28. الزبيب: نعنع، أطراف الطيب زنجبيل. ص683 29. زبيب جوزاني: اطراف الطيب ص683 30. الخيار: نعنع، سذاب.ص684 31. صنف ثالث: نعنع. ص685 32. الجوز الأخضر: ابزار، نعنع. ص686 33. البصل: نعنع ص687 34. البصل الثاني: نعنع، بسير سذاب، كزبرة، كراويا. ص687 35. نوع ثالث: كزبرة يابسة، كراويا، أطراف الطيب، نعنع، سذاب. ص687 36. نوع مليح: هال سنبل، تنبل، نعنع زعفران، قرنفل، جوزالطيب، كبابة فلفل ص688 37. القنبيط: أطراف الطيب، نعنع، سذاب. ص688 38. كباد مراكبي: أطراف الطيب، نعنع. ص689 39. صناة كذابة: سذاب ونعنع،كزبرة، كراويا، فلفل، زنجبيل، أطراف الطيب، سماق، صعتر ص691 40. خلاط بيساني: صعتر يابس وأخضر، نعنع، شمرة خضراء،

في المياه وصنعتها وعمل الخل	صفة سلي الألية	في أنواع الدجاج المحلى والممتزوج ما يجري مجراه	الحلاوات والمخبوزات وما يجري مجراها	الأطعمة المنشفات والسنبوسك وما يجري مجراها	في الأشربة	في المخللات والملوحات وصنعتها
		ص536 37. نوع آخر: نعنع. ص536 38. فصل آخر: قرفة مصطكي، كزبرة يابسة، فلفل. ص537 39. دجاج مدققة: ابزار، زعفران. ص537 40. سفرجل: زعفران، نعنع، أطراف الطيب، أبزار. ص538 41. نوع أخر: أطراف الطيب، زعفران. ص539 42. زيرباج: زعفران. ص539 43. بقدونس: زنجبيل، فلفل، اطراف الطيب، نعنع. ص540 44. طبيخ النارنج: يسير ورق نعنع وقرفة و مصطكا. ص541 45. مدققة كافورية: ، عود دارصيني، كزبرة، فلفل، زنجبيل، كمون ص541 فصل في أنواع حلاوة الدجاج: 46. لوزية: بزعفران. ص543 47. لبابية: زعفران. ص544 48. نوع آخر: زعفران. ص545 49. توت شامي بالدجاج: أطراف الطيب ، نعنع. ص546 50. قراصيا بلدية: نعنع. ص546 51. دجاج معرقة: دارصيني، مصطكا، شبت. ص546 52. أوساط بدجاج: نعنع، سذاب		ص577 فصل في البصل: 45. بصلية: زعفران، أطراف الطيب، نعنع. ص578 46. النوع الثاني: أبزار، أطراف الطيب، زعفران، نعنع. ص578 47. النوع الثالث: أبزار، كزبرة خضراء. ص579. 48. مقلى: أبزار ، كزبرة خضراء، سذاب، نعنع ص579 49. مقلى آخر:زعفران. ص580 فصل في الكرنب: 50. النوع الثاني: كزبرة خضراء ويابسة، أبزار حار. ص581 فصل في الحصرم: 51. النوع الأول: كزبرة خضراء، ، نعنع، أبزار حار. ص582 52. النوع الثاني: كزبرة خضراء، نعنع، أبزار حار. ص582 53. لبنية رومية: نعنع. ص584 54. العقيقة: خشخاش. ص584 فصل في اللفت 55. الأول: كزبرة يابسة وخضراء، أبزار. ص585 56. الثاني: كزبرة يابسة وخضراء، أبزار، بزعفران. ص585 فصل في اللوز الأخضر: 57. الأول: كزبرة خضراء، أبزار حار. ص586		طرخون. ص692 41. اخلاط مطيب: فلفل، زنجبيل، سذاب ونعنع، أطراف الطيب، كراويا، كزبرة دارصيني ص692 42. الجزر: زنجبيل، أطراف الطيب، زعفران. ص693 43. الصنف الثاني: نعنع، سذاب. ص693 44. صير مطيب: صعتر، نعنع، سذاب. ص694 45. نوع الثالث: أطراف الطيب، فلفل. ص695 46. الصنف الثاني: أطراف الطيب، سذاب. ص696 47. صحنة أسكندرانية: أبزار حار. ص696 48. نوع ثاني: أطراف الطيب، أبزار. ص696 49. كامخ ريجال بغدادي: نعنع. ص 697. في الصلصل وما يجري مجراه: 50. اسود: فلفل، زنجبيل، زعفران. ص698 51. ابيض: فلفل. ص698 52. أحمر: فلفل، سماق، أطراف الطيب نعنع ص698 53. بنفسجي:فلفل، زنجبيل. ص699 54. أخضر: فلفل ص699

في المياه وصنعتها وعمل الخل	صفة سلي الألية	في أنواع الدجاج المحلى والممتزوج ما يجري مجراه	الحلاوات والمخبوزات وما يجري مجراها	الأطعمة المنشفات والسنيوسك وما يجري مجراها	في الأشربة	في المخللات والملوحات وصنعتها
		ص548 53. صفه: أطراف الطيب، نعنع ص549 المقلى الأسكندري: كزبرة خضراء. ص549 جاني مني: كزبرة خضراء. ص550 جان بابا: برش فلفل. 550 مقلى سذج: كزبرة خضراء.ص550		فصل في السماق: 58. الأول: نعنع، سذاب، صعتر ، سماق، أبزار ، أطراف الطيب. ص587 59. النوع الثاني: نعنع، سذاب، صعتر ، سماق، أبزار ، أطراف الطيب. ص587 60. النوع الثالث: نعنع، سذاب، صعتر ، سماق، أبزار ، أطراف الطيب. ص587 61. فاختية: نعنع، سذاب، من صعتر ، سماق، أبزار ، أطراف الطيب. ص588 62. النوع الخامس: دارصيني، مصطكا، أبازير، أطراف الطيب، نعنع،سماق. ص588 فصل في اللوبيا 63. الأول: الأبزار. ص589 64. الثاني: الكزبرة خضراء. ص589 فصل في الأرز: 65. المهلبية: زعفران. ص591 66. أرز مفلفل أصفر: زعفران. ص592 67. القايزية: نعنع. ص592. 68. أرز باللبن: كمون، دارصيني ص594 فصل في القمحية 69. الكشكاة: دارصيني، مصطكا، قرفة. ص595 70. فصل في طبيخ الخل 71. الحبيشية: أطراف الطيب. نعنع. ص596 72. زيرباج: زعفران، نعنع. ص597 73. الأول: نعنع، سذاب أطراف الطيب. ص598 74. سكباج محلى: فلفل، قرفة، زعفران، أطراف الطيب ص599 75. نارنجية:كزبرة خضراء، أبزار، نعنع،		55. مغير اللون: فلفل، زنجبيل، أطراف الطيب. ص699 56. الصنف الثامن: كزبرة، كراويا، فلفل، سذاب، أطراف الطيب ، نعنع. ص700 57. صلص بماء حصرم: كزبرة يابسة، سذاب ، فلفل، صعتر. ص700 58. الصنف العاشر: أبزار حار. ص700 59. صلصل طيب: فلفل، دارصيني، نعنع، أطراف الطيب. ص701 في العجور: 60. الصنف الأول: نعنع، أطراف الطيب، فلفل، كزبرة يابسة. ص701 61. الصنف الثالث: أطراف الطيب. ص702. في اللوبيا 62. الصنف الثاني: كزبرة كراويا. ص703 63. الصنف الثالث: كراويا. ص703. 64. الصنف الرابع: كزبرة، كراويا، أطراف الطيب، نعنع، سذاب ص704 65. الصنف السادس: فلفل. ص704 في الباذنجان: 66. الأول: كزبرة يابسة. ص704 67. الصنف الثاني: سماق، أبزار،

في المياه وصنعتها وعمل الخل	صفة سلي الألية	في أنواع الدجاج المحلى والممتزوج ما يجري مجراه	الحلاوات والمخبوزات وما يجري مجراها	الأطعمة المنشفات والسنيوسك وما يجري مجراها	في الأشربة	في المخللات والملوحات وصنعتها
				أطراف الطيب. ص600 76. النوع الثاني: زعفران، نعنع، سذاب، أبزار، كزبرة خضراء. ص600 77. الأول الفقاعية: نعنع، أطراف الطيب، أبزار، سذاب، كزبرة خضراء، بذر دارصيني. ص601 78. قرطمية: قرطم، نعنع. ص602 79. نوع الثالث: نعنع. ص602 فصل السفرجل 80. الأول: زعفران، أطراف الطيب، كزبرة خضراء. ص603 81. فصل التفاح 82. الأول: نعنع، كزبرة خضراء. ص603 83. الثاني: كزبرة خضراء. ص604 84. الثالث: زعفران، أطراف الطيب. ص604 85. الرابع: زعفران، أطراف الطيب. ص604 فصل الرازيانج الأخضر: 86. الأول: أبزار حار. ص605 87. فصل في العدس: 88. الأول: زعفران: ص605 89. الثالث: أبزار حار. ص605 90. تبالة: كزبرة خضراء. ص607 من أطعمة المغاربة: 91. البديعية: أبزار حار، زعفران. ص609 92. المشمش: نعنع. ص610 93. مشمش يابس: نعنع، كزبرة خضراء ويابسة، أبزار. ص611 94. فصل في الموز:		نعنع، سذاب. ص705 68. الصنف الثالث: أطراف الطيب، كزبرة يابسة، كراويا، فلفل، نعنع، سذاب705 69. الصنف السادس: أطراف الطيب، كزبرة يابسة، كراويا، فلفل، نعنع، سذاب706 في القرع: 70. الصنف الثالث: كزبرة يابسة. ص707 71. الصنف الرابع: أطراف الطيب، كزبرة يابسة، كراويا، فلفل، نعنع، سذاب، زعفران ص708 في السلق: 72. الصنف الثاني: نعنع، سذاب، أطراف الطيب. ص710 73. الصنف الثالث: فلفل، زنجبيل، أطراف الطيب، نعنع، سذاب. ص710 في القنبيط: 74. الأول: كراويا، سذاب، كراويا، وسذاب ص711 75. الصنف الرابع: سذاب فلفل، أطراف الطيب، سماق . ص712 76. الصنف الخامس: سذاب. ص712 77. الصنف السادس: أطراف الطيب، سذاب، أبزار. ص712 في الباقلي:

في المياه وصنعتها وعمل الخل	صفة سلي الألية	في أنواع الدجاج المحلى والممتزوج ما يجري مجراه	الحلاوات والمخبوزات وما يجري مجراها	الأطعمة المنشفات والسنبوسك وما يجري مجراها	في الأشربة	في المخللات والملوحات وصنعتها
				95. الأول: كزبرة خضراء: ص612. 96. الثالث: دارصيني، مصطكا، زعفران. ص612 97. رطيبة: أبازير، خشخاش، زعفران. ص613 98. الحماضية:فلفل، قرنفل، زنجبيل، كزبرة يابسة، أبازير. ص613 99. حماضية أخرى:كزبرة يابسة، زنجبيل، كمون، قطعة دارصيني، نعنع، زعتر. ص614 100. كماة الأول: كزبرة خضراء، زعتر. ص615. 101. الثاني: زعتر. ص615		78. الأول: صعتر ص713 79. الثاني: صعتر ص713 80. في الجزر: 81. الأول: نعنع، سذاب، أطراف الطيب، كزبرة يابسة. ص714 82. الثاني: نعنع، سذاب. ص714 في الهليون 83. الصنف الثالث: كزبرة يابسة. ص715 في البيض والعجج 84. الثاني: أبازير حارة، كزبرة خضراء ويابسة، قرفة. ص716 85. حمص أخضر كسا: أطراف الطيب، كراويا، دارصيني، فلفل، زنجبيل، كزبرة يابسة. بدارصيني. ص718 86. بوارد الكمأة: صعتر. ص719 87. نوع بخر: صعتر. ص719.

جدول (4): يوضح أنواع الأطعمة والأطباق المستخدم فيها التوابل عند الوراق

اللحوم والدجاج	عمل الألبان والأجبان	عمل العجج	عمل هرائس الأرزيات والحنطيات	السمك	الكعك والحلوى	الثرائد	الشراب	الكوامخ والمخللات والأصباغ والمطيبات	البقول
بوارد من اللحم: 1. بارد من أرنب مشوي:دانق محروت، دانق انجذان، درهم كراويا، دهمين سذاب، بزار اوقيتين ص168 2. باردة: سذاب وفلفل دارصيني من كل واحد درهم. 169 3. بارده: طاقتين سذاب، ينثر سذاب. ص170 4. باردة: قطع سذاب زينة.ص170 5. باردة: سذاب، دارصيني خولنجان، كزبرة يابسة، فلفل ص171 بوارد من الأطيار: 6.باردة: كزبرة يابسة ورطبة، دارصيني، فلفل، صعتر، كمون، كراويا، نعنع، سذاب. ص107 7.باردة أخرى: يقطع سذاب ص107 8.باردة طيبة:يسير كزبرة رطبة. ص108 9.باردة خضراء: فلفل، زنجبيل، دارصيني، دارفلفلدرهم، خولنجان ربع درهم، كراويا درهمين، ص108 10. باردة صفراء: فلفل، دارصيني، دار فلفل، زنجبيل من كل نص درهم، ربع درهم خولنجان، دانق سنبل ومثله قرنفل، كمون، كراويا، سذاب، أنجذان. من كل درهم.	1.عمل الجاجق: نعنع، طرخون، سذاب. ص151	1.عجة مقلوبة: فلفل، كزبرة، شي من كمون، شي من قرفل وسنبل. ص308 2.عجة بكما: دارصيني فلفل. ص310 3.عجة من عصافير: فلفل كزبرة ص310 4.عجة	عمل هرائس الأرزيات والحنطيات: 1. هريسة كروش: عود دارصيني، خولنجان. تذر دارصيني مدقوق ص222. 2. حنطية: عود دارصيني، عود خولنجان. ص224 عمل الأرزيات الملبنات: 1. ارزية سانجة للواثق: عود خولنجان وعود	1. سمك محشو: قرنفل، سنبل، دارصيني، زنجبيل، فلفل، كمون، كرويا، سذاب ص123 2. باردة: فلفل، كزبرة، كمون، كراويا. ص125 3. سمك مقلو: فلفل كرويا، ص126 4. سمك: صعتر، سذاب.	عمل الخبيص: 1. خبيصة: درهم زعفران. ص384 2. خبيص غريب: ينقط بالزعفران. ص385 3. صفة: يصبغ بزعفران. ص386 4. خبيص الخشخاش: يداف نص درهم زعفران بماء الورد، خشخاش. ص387 5. خبيصة	عمل ثريد المفتوت بماء الحمص والباقلي: 1. ماء حمص: درهم فلفل. ص258 2. ماء حمص آخر: درهم كمون، خولنجان عود. ص259 عمل الثرائد: 3. ثريده شامية: فلفل سذاب، كزبرة كمون، كرويا. ص319 4. ثريدة أخر:	1. فقاع خبز السميذ: سذاب، طرخون، نعنع.ص 459 2. فقاع القرشي: أوقية فلفل، درهمين دارصيني، وسنبل، وقرنفل، جوزتين، دانق بسباسة ومثله قاقلة، دانقين كبابة ومثله دارفلفل، سذاب طرخون. ص461. 3. فقاع	عمل الكوامخ: 1. كامخ القرنفل: أوقية القرنفل. ص155 2. كامخ الدارصيني: أوقية دارصيني . ص156 3. كامخ الكراويا: كراويا أوقية ص156 4. كامخ ابيض: سذاب، شونيز. ص156 5. كامخ الأفاوي:	البوارد من البقول: 1. الباذنجان المحشي : أبزار، كراويا، دارصيني ص183 2. باذنجان محشي :كراويا. ص183 3. جزر محشي: أبزار، دارصيني، سذاب، خولنجان ، كزبرة، زنجبيل، سنبل

اللحوم والدجاج	عمل الألبان والأجبان	عمل العجج	عمل هرائس الأرزيات والحنطيات	السمك	الكعك والحلوى	الثرائد	الشراب	الكوامخ والمخللات والأصباغ والمطيبات	البقول
ص109 11. باردة: سذاب. ص109 12. باردة:كزبرة كمون، ، نعنع، طرخون، صعتر، فلفل، دارصيني. ص110 13. باردة: يزين بنعع وصعتر ص110 14. باردة بماء الرمان: طاقات نعنع ص110 15. باردة: طاقات نعنع ص111 16. باردة معجونة: فلفل كزبرة، زنجبيل، صعتر، طرخون نعنع، سذا. كراويا، دارصيني. ص112 17. باردة سوداء: دارصيني، خولنجان، زنجبيل، خولنجان سذاب. ص112 18. باردة أخرى: دانق زنجبيل، سذاب نعنع، دارصيني. ص113 19. باردة سوداء: دارصيني، خولنجان، سذاب، نعنع. ص113 20. باردة بماء الرمان: داقين دارصيي، سذاب، نعنع، صعتر. ص114 21. مطجنة بفراريج سمان: فلفل، طاقات سذاب كمون. ص118 22. مطجنة: فلفل، كزبرة يقطع سذاب.ص119 23. مطجنة بصدور بجاج: فلفل، كزبرة، سذاب، ص119 24. مطجنة: درهم فلفل، كزبرة رطبة نص أوقية، كزبرة يابسة ما حملت رؤوس الأصابع، نعنع، زنجبيل نص درهم ومثله		بيضاء: فلفل، سذاب، كزبرة. ص310 5.عجة أخرى: كمون، سذاب، نعنع، طرخون، دارصيني . ص311	دارصيني. ص227 2. ساذجة بلبن للمتوكل: دارصيني، خولنجان ص227 3. أرزية لإبراهيم المهدي: عود خولنجان ودارصيني ص229. 4. حنطية مثلثة: قطع دارصيني، خولنجان. ص231 5. مثلثه: دارصيني، خولنجان ص231 6. عمل الأسفاخيات: عودي خولنجان ودارصيني،	ص126 5. سمك شوي: نعنع، كرويا، انجذان، ص12 6. سمك قريس كزبرة، دارفلفل زنجبيل، سنبل، قرنفل، فلفل، خلنجان، قطعة دارصيني يصبغ زعفران ص 128 7.ممقور من السمك: حبة السوداء دارصيني خولنجان ص144	مامونية: بداف زعفران ص388 6. خبيصة مولده: يداف زعفران في ماء الورد. ص389 7. خبيص الجزر والتمر: نص درهم سنبل، زنجبيل. ص393 8. خبيص من الخشخاش: درهمين زعفران. ص395 9. حلوى: يصبغ بزعفران مذاب في ماء الورد.	كزبرة، كمون، شي من صعتر. ص320 5. ثريدة العوهراني: شي من فلفل. ص321 6. ثريده أخرى: كزبرة. ص322 7. ثريدة: كزبرة، أبزار. ص323 8. ثريده شامية: سذاب، كزبرة، خولنجان دارصيني فلفل، ص323 9. ثريدة بيضاء: شيا م	الشعير: نعنع، سذاب. 4. فقاع العسل: فلفل،دار فلفل،قرنفل، زنجبل، سنبل، دارصيني، قرفة، قاقلة. ص462 5. فقاع بصل: دارصيني، سنبل، قفل، فلفل، طاقات سذاب. ص462 6. فقاع آخر: قرفة، سنبل، قرنفل، زعفران، سذاب. صص463 7. شراب معسل: زعفران أوقية ونصف.	سنبل، زنجبيل، كمون من كل واحد نص اوقية، دارصيني اوقية، فلفل درهم، قرنفل 4 مثاقيل. ص156 6. كامخ الصعتر: زعتر. ص157 7. كامخ النانخوه: ابازير. ص158 8. المنقرة: كف رازيانج. ص159 9. ربيثا: زعتر 20درهم،	قرنفل. يقطع على وجهه سذاب ص186 4. باذنجان محشي له بصل: زعفران، كراويا، دارصيني. ص184 5. باذنجان بوران: فلفل، كراويا، يقطع على وجهه سذاب. ص184 6. باذنجان آخر: قطع دارصيني

اللحوم والدجاج	عمل الألبان والأجبان	عمل العجج	عمل هرائس الأرزيات والحنطيات	السمك	الكعك والحلوى	الثرائد	الشراب	الكوامخ والمخللات والأصباغ والمطيبات	البقول
خولنجان، دارصيني. ص120 25. إبراهيمي: خل مداف بدرهم زعفران. ض120 26. مطجنة : كزيرة رطبة ويابسة، نعنع. ص120 27. مطجنة أخرى: فلفل، كزبرة، باقة سذاب. ص121 28. ممقور الطير: خلنجان، دارصيني، 29. حشو: كزيرة، سذاب، قطع دارصيني وخولنجان صعتر. ص171. 30. ممقور: ابازير. ص172 عمل السلاقات من اللحوم: 31. صفه: يصفر الكبد بزعفران، سذاب. ص179 32. سلاقة رومية: أعواد شبت. ص180 33. سلاقة فارسية: يقطع سذاب لزينة. ص180 34. سلاق عامص: سماق، أبزار رطب. ص181 35. سلاقة فارسية: شي من زعتر. ص181. الأهلام المعمول من اللحم: 36. هلام من عجل: محروت، سذاب، حبة السوداء، كزبرة،. ص165 37. أهلام أخر: خولنجان، محروت، دارصيني، صعتر، حبة السوداء. يزين بزعفران وحبة السوداء. ص166.			قليل فلفل. ص233 7. عمل المخلوطات من الأرزيات واللوبيائيا: عود خلنجان ودارصيني عودص239		ص398 10. خبيصة بغير نار: زعفران. ص400 11. شحمية غاية: ينثر عليه يسير فلفل ويقدم. ص403 12. شحمية أخرى: ينثر يسير فلفل ويقدم ص405 13. مهلبية: يصبغ بزعفران ص406 14. مهلبيه من نسخة الواثق: كزبرة، كمون، دارصيني، زعفران، تزعفر	فلفل. ص324 10. ثريدة بيضاء: خولنجان، دارصيني، كزبرة، قليل، فلفل، شي من كمون.ص 326 11. ثريدة عراقية: فلفل، كرويا، كزبرة، شي من سذاب. ص327 عمل السكباجات والثرائد والملبقات: 12. صفه: كزبرة، سذاب، درهمين زعفران،	ص465 8. شراب طيب:جوز بوا، قرنفل، قاقلة من كل واحد 6 مثاقيل مثقال زعفران، 30مثقال زنجبيل. ص466 9. عمل الزبيب: ورق الرند. ص468 10. شراب طيب:درهم خشخاش. ص470 11. شراب آخر:زنجبيل . ص470 12. شراب في الشتاء: قرنفل، سنبل. ص470 13. شراب من	أوقية انجدان، أوقية كراويا. ص161 10. صحناه: صعتر. ص161. 11. صحناة جراد: كزبرة، رازيانج، أنجذان. ص162 12. كشك شامي: كزيرة سذاب، نعنع. ص163 13. كشك آخر: نعنع، سذاب، كزبرة. ص164 14. خل وزيت:	وخلنجان ، طاقات سذاب، كزبرة، سذاب. ص184 7. باذنجان ممقور: كزبرة رطبة، سذاب، ابزار. يقطع عليه سذاب. ص185 8. جزر محشي: ابزار رطب دارصيني، فلفل، خولنجان ، كزبرة، كراويا، زنجبيل، سنبل،

اللحوم والدجاج .	عمل الألبان والأجبان	عمل العجج	عمل هرائس الأرزيات والحنطيات	السمك	الكعك والحلوى	الثرائد	الشراب	الكوامخ والمخللات والأصباغ والمطيبات	البقول
38. هلام من جدي: صعتر، أنجذان، سذاب، محروت. ص166 عمل الشواء في التنور وفي القدر: 39. جنب مبزر: كفان من (كزبرة، كمون، فلفل، دارصيني. ص348 40. جنب مبزر أخرى: كفان من (كزبرة، كمون، فلفل، دارصيني. ص348 41. قصبة: كراويا. ص349 42. عصبان : سذاب، صعتر. ص349 43. جنب مبزر: كمون، كزبرة فلفل دارصيني. ص350 44. شوي:عود خولنجان، عود دارصيني. ص350 45. شواء: أبازير. ص351 46. تنورية طيبة: كزبرة، سنبل، قرنفلدارصيني، فلفل. ص364 47. تنورية: خولنجان، دارصيني. ص365 48. شوي عصافير: فلفل. ص353 49. جنب مشوي: أنجدان، صعتر. ص353. 50. جنب مبزر: أبازير. ص354 51. جدي محشو بكما: 2 أوقية كزبرة رطبة، نص مثقال زعفران، 3دراهم كزبرة يابسة، درهم دارصيني، فلفل، زنجبيل،الدارفلفل، الخولنجان من كل نص درهم كمون، الأنجذان ربع درهم ومثله قرنفل يسير سذاب، سنبل. ص358 52. شرائح تنور: كزبرة، أنجذان ربع درهم					بماء الورد وزعفران (زينه) ص407 15. جوذابة للمعتمد:زعفران. ص366 16. جوذابة بكماة قربية: أبزار، فلفل، كزبرة كمون. ص372 17. جوذابة المشمش: زعفران. 366 18. فالوذج الخلفاء: زعفران يداف في نشا. ص377 19. فالوذجة معلكة:	كاشم ثلثي درهم. ص211 13. سكباج: كزبرة كف، زعفران أوقية ص218 14. سكباج: كزبرة، فلفل، زعفرا. ص219 15. ملبقة:دار صيني، سنبل، زنجبيل، زعفران، يزين بسذاب ص220	لبن الأيل: 10دراهم فلفل، درهم خولنجان. ص471. 14. شراب آخر: 5دراهم مصطكي، درهم زعفران. ص471 15. شراب البان البقر: 5دراهم سنبل، 5دراهم مصطكي، 3دراهم زعفران. ص471 16. بيذ زبيبي: 5دراهم زعفران، ومثله سنبل، 3دراهم مصطكي. ص475	صعتر ص200 15. آخر: نعع. ص201. 16. لون آخر: خل مصبوغ بزعفران دارصيني ، أنجذان، صعتر، نعنع. ص201 17. خل وزيت نبطي: نعنع، طرخون، صعتر ص201 18. صباغ ماء وملح دارصيني ص210 19. صباغ : كراويا، أنجدان،	قرنفل، يقطع السذاب على وجهه. ص186 9. باردة باقلي: كزبرة، كمون، سنبل، دارصيني، قرنفل، كراويا. ص187 10. باردة أخرى:نعنع سذاب، طرخون، صعتر، زنجبيل، قرنفل دارصيني، سنبل. ص187

اللحوم والدجاج	عمل الألبان والأجبان	عمل العجج	عمل هرائس الأرزيات والحنطيات	السمك	الكعك والحلوى	الثرائد	الشراب	الكوامخ والمخللات والأصباغ والمطيبات	البقول
ص359 53. ضرع مشوي: شي من دارصيني وزنجبيل. ص359 54. مبزر: فلفل، كزبرة، أنجذان، دارصيني. ص360 55. شرائح:كزبرة، انجذان، كمون. ص360 56. كردناج: فلفل. ص362 57. كردناج:فلفل، دارصيني صعتر. ص363 58. طبهاجة: كزبرة، كراويا، كمون، دارصيني، سذاب. ص342 59. طبهاجة بجبن طري: يذر قليل فلفل، انجذان. ص343 60. طبهاجة: درهم كزبرة، سذاب، دانقين فلفل، نص درهم دارصيني. ص343 61. طبهاجة: قليل كزبرة وكمون وفلفل. ص344 62. طبهاجة بعسل: دارصيني دانق زنجبيل، كمون كزبرة دانقان زعفران. ص345 63. طبهاجة أخرى: كزبرة، كمون، كراويا، فلفل، زنجبيل، سذاب. ص346 64. ام الطبهاجات: كزبرة، كراويا، دارصيني، زنجبيل فلفل، سذاب . ص346 65. طبهاجة بفراخ: كزبرة يابسة، فلفل، سذاب. ص347 66. طبهاجة بعسل: فلفل، 2 دانق دارصيني ومثله انجذان، كزبرة وسذاب.ص347 67. قلية: كزبرة، كمون، فلفل. ص328					زعفران ص378 20. فالوذج: زعفران. ص378 21. فالوذج البطيخ: نص درهم زعفران. ص381 22. لوزينج من نسخة المعتصم: حبات قرنفل، مصطكي. ص409 23. ناطف الحراني: سنبل، فلفل، دارصيني، قرنفل. ص430 24. ناطف واثقي: زعفران ص432		17. نبيذ عسلي: 2درهم مصطكي، مثقالين زعفران. ص475 18. شراب الفانيذ: الزعفران، سنبل، القرنفل، الدارصيني، جوز بوا. ص477 19. شراب السكر: زعفران. 477 20. شراب القرع بالسكر: زنجبيل، قرنفل. ص478 21. شراب الجزر: زنجبيل، زعفران.	صعتر، دارصيني ، سذاب. ص130 20. صباغ آخر: انجذان، محروت، دارصيني ، كراويا، أنيسون. ص130 21. صباغ آخر: كزبرة، كراويا. ص131 22. صباغ للسفر: فلفل، كمون ص131 23. صباغ للسمك الطري: كروويا، دارصيني ، سذاب،	11. باردة من باقلي: فلفل، قرنفل، سنبل، دارصيني، كزبرة كمون يصبغ لوز زعفران. ص188 12. عدسية: زعفران. ص266 13. عدسية أخرى: يصفر بزعفران ، كزبرة وكمون. ص266 14. عدس خليلي: كمون كزبرة

اللحوم والدجاج	عمل الألبان والأجبان	عمل العجج	عمل هرائس الأرزيات والحنطيات	السمك	الكعك والحلوى	الثرائد	الشراب	الكوامخ والمخللات والأصباغ والمطيبات	البقول
68. قلية: كزبرة، كراويا، قليل فلفل، دارصيني. ص329 69. قلية شامية: كزبرة، كمون، كراويا، دانق ونص فلفل، دارصيني، زعفران ص329 70. قلية ببإذنجان وقرع: أبزار يابس، زعفران،دارصيني. ص332 71. قلية مدائنية: كزبرة، كراويا، كمون، دارصيني، زعفران. ص330 72. قلية صفراء: سذاب، زعفران، ابزار يابس. ص330 73. قلية سوداء: دارصيني كزبرة، كمون، كراويا. ص331 74. قلية ببصل: بذر ابزار يابس. ص331 75. قلية سوداء للرشيد: كزبرة، كمون، كراويا، دارصيني، نعنع. ص332 76. قلية رطبة للصولي: خولنجان، زعفران ص333 77. قلية أم حكيم: كزبرة، كراويا، دارصيني، قرنفل، سنبل. ص334 78. قلية بكما: كزبرة، كمون، كراويا، فلفل، أنجذان، سذاب. ص335 79. قلية المدينية: كزبرة، كمون، كراويا، فلفل، دارصيني. ص335 80. كشتابية: فلفل، كزبرة، دارصيني. ص337 81. كشتابية: كزبرة، كمون، قليل فلفل. ص337					25. ناطف: بزعفران. ص431 26. ناطف آخر: مصطكي، أفاوية.		ص479 22. شراب الكبر: سنبل، دارصيني، زعفران. ص479 23. شراب الجزر: بسباسة، جوزبوا. ص480 24. شراب السلق: سنبل، قرنفل، دارصيني، جوزبوا. ص482 25. شراب التفاح: أفاوية. ص483 26. شراب الخوخ: قرفة سنبل، زعفران، قرنفل، دارصيني مصطكي. ص484	صعتر، نعنع، كمون فلفل.ص 132 23.صباغ للوائق: صعتر، كمون، كزبر، خولنجان، محروت، شي من انيسون. ص131 24. صباغ: صعتر. ص132 24. صباغ: دارصيني، قرنفل، زنجبيل، سنبل، كراويا، صعتر، ص133 25. صباغ آخر: كزبرة كراويا من كل أوقية، فلفل،	قليل دارصيني، خولنجان، شبت. ص267 15. صفة أخرى: كزبرة، كمون، خولنجان، فلفل. 16. طفشيل لصالح بن علي: كزبرة، كمون، فلفل. ص267 17. لوبيانية: قطعة دارصيني. ص268 18. لوبيائية بيضاء: نعنع. ص269

اللحوم والدجاج	عمل الألبان والأجبان	عمل العجج	عمل هرائس الأرزيات والحنطيات	السمك	الكعك والحلوى	الثرائد	الشراب	الكوامخ والمخللات والأصباغ والمطيبات	البقول
82. كشتابية بماء الحصرم: كزبرة، كمون، عود خلنجان، دارصيني. ص337 83. كشتابية بخل: أبزار، سذاب ص338 84. كشتابية: أبزار، سذاب. ص338 85. كشتابية: كزبرة، فلفل، سذاب. ص339 86. كشتابية القرنفلية: قطعة خولنجان، عود دارصيني، القرنفل، سذاب. ص340 87. ماء وملح: عود دارصيني، عود خلنجان، كزبرة، فلفل. ص315 88. رخبينية: فلفل، دارصيني، كزبرة، كمون، كراويا. ص316 89. رخبينية دهقانة: كزبرة، كمون، دارصيني. ص317 90. رخبينية: كزبرة، فلفل، زنجبيل، دارصيني. ص317. 91. ديكبريكة: كزبرة كراويا، فلفل، عود خولنجان. ص242 92. زيرباجة: كزبرة، بزعفران. ص243 93. زيرباجة بيضاء: فلفل، دارصيني، زنجبيل. ص243 94. زيرباجة خضراء: سذاب، كزبرة، فلفل، دارصيني. ص244 95. زيرباجة السفرجل: خولنجان، كزبرة يابسة، فلفل سنبل، كمون، دارصيني. ص244 96. زيرباجة خميرية: فلفل، دارفلفل، دارصيني، زنجبيل من كل واحد نص درهم ، 2 درهم كمون. ص246								زنجبيل، قرنفل، سنبل، أنجذان من كل واحد درهم ص134 26. صباغ: أنجذان ص134. صباغ: صعتر. ص135	19. لوبيانية حمرا: قليل سذاب. ص269 20. طفشيلة: كزبرة، كمون، فلفل. ص270 21. طفشيلة بيضاء: كزبرة يابسة، فلفل، رازيانج. ص271

اللحوم والدجاج	عمل الألبان والأجبان	عمل العجج	عمل هرانس الأرزيات والحنطيات	السمك	الكعك والحلوى	الثرائد	الشراب	الكوامخ والمخللات والأصباغ والمطيبات	البقول
97. زيرباج بيضاء: فلفل، كزبرة، دارصيني. ص246 98. حماضية: فلفل، كزبرة، زنجبيل، ص248 99. حماضية: قطعتين خولنجان ودارصيني، كزبرة بقدر فلفل، دارصيني . ص249 100. رمانية إيتاخ: عودين خولنجان ودارصيني، يذر دارصيني مسحوق، وقطع سذاب. ص249 101. رمانية: فلفل، كزبرة، كراويا، قرنفل. ص250 102. حماضية إبراهيمية: فلفل، كزبرة يابسة ورطبة، كراويا، قرنفل، قطعتان دارصيني نحو درهمين، يسير زنجبيل، سذاب، قطعة خولنجان نحو درهم، ص250 103. حماضية للمأمون: كزبرة، زنجبيل، فلفل. 104. اسفيذباج مرملة بكماة: خلنجان، دارصيني، ابزار رطب، كمون، فلفل، كزبرة. ص254 105. اسفيذباجية خضراء: كزبرة يابسة، فلفل، دارصيني. ص254 106. بقلية: كزبرة، كمون. ص256 107. بقلية بكبود: دارصيني، كزبرة، فلفل، دراصيني. ص257 108. حصرمية: خولنجان، دارصيني، فلفل، صعتر.ص261.									

اللحوم والدجاج	عمل الألبان والأجبان	عمل العجج	عمل هرانس الأرزيات والحنطيات	السمك	الكعك والحلوى	الثرائد	الشراب	الكوامخ والمخللات والأصباغ والمطيبات	البقول
109. مشمشية: كزبرة رطبة، سذاب، عود خولنجان، دارصيني، زنجبيل، فلفل. ص262 110. كشكية: دارصيني كمون، قرنفل سنبل. ص264 111. نارباج: كزبرة رطبة، فلفل، دارصيني، خولنجان. 112. نارباجة ظريفة: كزبرة. ص274 113. السماقية: كزبرة يابسة، فلفل، دارصيني، خولنجان. ص275 114. مضيرة: نعنع، الأبزار. ص277 115. مضيرة: كزبرة، كمون، دارصيني، خولنجان. ص278 116. مصلية: فلفل، خولنجان، دارصيني، كزبرة، كمون. ص279 117. مصلية: كزبرة يابسة ، فلفل. ص280 118. مصلية ساذجة: دارصيني، خلنجان. ص280 119. مصلية أخرى: فلفل، كزبرة، كمون ص281 120. معشوقة: كزبرة فلفل خولنجان، دارصيني، كمون، زعفران، سذاب. 121. نرجسية: كزبرة، فلفل. ص283 122. عشيقة: كزبرة، خولنجان، فلفل، دارصيني، كمون. ص283 123. عشيقة: كزبرة يابسة ورطبة، فلفل ودارصيني ص284. 124. نرجسية عونية: دارصيني وخولنجان،									

اللحوم والدجاج	عمل الألبان والأجبان	عمل العجج	عمل هرانس الأرزيات والحنطيات	السمك	الكعك والحلوى	الثرائد	الشراب	الكوامخ والمخللات والأصباغ والمطيبات	البقول
كزبرة، كمون ، سذاب. ص288 125. نباطية: كزبرة يابسة، فلفل، دارصيني، خولنجان، سنبل، قرنفل، جوزبوا، دارفلفل، زنجبيل. ص286 126. مغمومة طيبة: فلفل، كزبرة، كراويا، ابزار. ص290 127. مغمومة أخرى: كزبرة يابسة، فلفل، خولنجان، زنجبيل، دارصيني ص290 128. مغمومة خراسانية: كزبرة، فلفل، كمون، كراويا. ص291 129. مغمومة: كزبرة يابسة، فلفل ودارفلفل وخولنجان وزنجبيل دارصيني. ص292 130. مغمومة بهليون: كزبرة، فلفل ص293 131. ملهوجة: كزبرة يابسة ورطبة، فلفل، سذاب، دارصيني، خولنجان، كزبرة رطبة. ص295 132. ملهوجة أخرى: فلفل، كراويا، سنبل وقرنفل، سذاب. ص295 133. ملهوجة أخرى: فلفل، كراويا، خولنجان، قرنفل، كزبرة. ص296 134. بصلية: خولنجان، دارصيني، فلفل، كزبرة، كمون سذاب. ص297 135. بصلية: فلفل، كمون، كزبرة. ص297 136. بصلية: دارصيني، خولنجان، كزبرة، فلفل، كمون، سذاب، نعنع. ص298 137. بصلية أخرى: فلفل سنبل قرنفل، خولنجان، كزبرة، نعنع، دارصيني كمون،									

اللحوم والدجاج	عمل الألبان والأجبان	عمل العجج	عمل هرانس الأرزيات والحنطيات	السمك	الكعك والحلوى	الثرائد	الشراب	الكوامخ والمخللات والأصباغ والمطيبات	البقول
سذاب، زعفران. ص299 138. جزورية: كزبرة فلفل، كراويا ص300 139. جزورية أخرى: كزبرة فلفل، كراويا ص300 140. جزورية أخرى: فلفل، كزبرة يابس ورطبة، كمون، سذاب. ص301 141. جزورية من لحم غنم: سذاب، فلفل، كراويا، كزبرة ص302 142. جزورية: كزبرة، فلفل. ص303 143. شلجمية: كزبرة، كمون، فلفل، . 144. شلجمية أخرى: خولنجان، كمون، دارصيني، كزبرة، فلفل، سنبل. 145. شلجمية: فلفل، كمون 146. المدقوقة: كزبرة، فلفل، كمون، نعنع، سذاب. ص304 147. مدقوقة أخرى: دارصيني، فلفل، كراويا. ص305 148. مدقوقة أخرى: كزبرة، كمون، دارصيني، فلفل، كراويا. ص305 149. انجذانيات: فلفل، انجذان، كمون، كراويا. ص312 150. انجذانية: فلفل، انجذان، دارصيني، كراويا. ص312 151. انجذانية أخرى: فلفل، انجذان، كمون، كزبرة. ص313 152. ماء وملح من لحم: عود خولنجان، دارصيني، شبت، كزبرة، فلفل، كمون،									

في الألبان	أنواع الحيتان وضروب البيض.	في المعسلات وأنواع الحلواء	في الأخباز والثرائد والأحساء	اللحوم	البيض	في البقول	الكوامخ وعمل الخلول والمري
	9. حوت كبير: مصطكي كزبرة يابسة، فلفل، قرفة زنجبيل، كمون، زعفران، ،سنبل، قاقلة، خولنجان، صعتر. ص202 10. راهبي: صعتر، بسابس، زعفران، مصطكي، زنجبيل سنبل، فلفل. ص202. 11. التفايا البيضاء: فلفل، كزبرة يابسة، بسابس، زنجبيل، بسير مصطكي. ص203 12. بسباسية: زنجبيل فلفل، كزبرة يابسة، مصطكي. ص203 13. لون على صفة الجملي: فلفل، زعفران، زنجبيل، كمون، مصطكي، عيدان بسابس، صعتر. ص203 14. لون أخر: عيدان صعتر، زعفران، فلفل كزبرة يابسة، مصطكي، سنبل، قاقلة. ص203 15. لون أخر: زعفران، فلفل، كزبرة	9. الجوزينق: مصطكي ص252 10. الأشفافول: فلفل، زنجبيل قرفة، قليل مصطكي. ص252 فصل في الأنواع الشرقية. 11. دماغ المتوكل: نصف درهم مصطكي وسنبل. ص253. 12. الزمردي: نصف درهم قرفة وقرنفل وسنبل. ص253.	بسباس، قرفة. ص43 9. ثريدة الفطير بالدجاج: فلفل، كزبرة، بسباس، قرفة. ص44 10. ثريدة الفطير بالدجاج: فلفل، كزبرة، قرفة وزنجبيل ص45 . 11. ثريدة بالفطير السبات: فلفل، كزبرة، القرفة وسنبل.ص46 12. ثريدة بالدجاج: فلفل، كزبرة، كمون قرفة، عود بسابس، زنجبيل ، زعفران، الافاوية.ص46. 13. ثريدة المكررة: فلفل، كزبرة، زنجبيل ، وقرفة و سنبل. ص46 14. ثريدة تزيد في الباه: قرفة ، يابسة كزبرة ، سنبل وقرنفل وزنجبيل وفلفل وقرفة. ص48 15. ثريدة البشاقومة: فلفل، كزبرة. ص48 16. ثريدة القطايف (مشهده): فلفل، كزبرة، قرفة، زنجبيل، سنبل، قرنفل، تذر قرفة و فلفل وزنجبيل. ص48 17. ثريدة الفياطل:	زنجبيل، قرنفل، قرفة، سنبل. ص104 14. الكرنبية (شتوية): كسفرة يابسة، فلفل، كراويا. ص105 15. كرنبية (صيفية): زنجبيل، قرنفل، سنبل، قرفة، فلفل، كزبرة يابسة. ص105 16. اللفتية: كسفرة يابسة، زنجبيل فلفل، قرنفل، قرفة، سنبل، كمون ، يذر بقرفة وزنجبيل. ص106 17. القنبيطية: كسفرة يابسة، فلفل كثير، يذر زنجبيل وقرفة. ص107 18. السلقية: فلفل، كزبرة يابسة ص107. 19. البسباسية: فلفل، بسباس، كزبرة يابسة. ص108 20. النعنعية: فلفل، كزبرة. ص108. 21. أبي خريش(لسان الثور): فلفل كزبرة يابسة. ص109 22. الاسفناخ: فلفل، كزبرة يابسة ص109. 23. يطبخ بروؤس الخس: فلفل، كزبرة يابسة. ص110 24. الاسفراج: فلفل، كزبرة يابسة، كمون، زعفران، قرفة وزنجبيل. ص111 25. فريك الثوم والرخص: فلفل، كزبرة يابسة، كمون، بسباس، زعفران. ص113 26. فريك اللوز الأخضر:فلفل، كمون، كزبرة يابسة،عود بسباس، زعفران، زنجبيل. ص114 27. النرجسية: فلفل، زعفران، كزبرة يابسة ص114 28. اقزن: فلفل، زعفران، كزبرة يابسة. ص115	فلفل. ص213 8.لون أخر: فلفل، كزبرة يابسة .ص213 9.لون أخر: زعفران فلفل، كزبرة يابسة، ، كمون، تذر قرفة. ص214. 10. لون أخر: فلفل ، قرفة. ص214	كزبرة يابسة، كرويا. ص225 9. فالوذج القرع (الطلبية): بالزعفران، فلفل. ص226. فصل ما يعمل من الباذنجان: 10. لون:فلفل،غص صعتر، زنجبيل، زعفران ص227 11. لون آخر: فلفل، زنجبيل، قرفة ص228 12. لون أخر: فلفل، صعتر، كزبرة يابسة كمون، أفاوية، وقرفة. ص228 13. لون أخر: فلفل كزبرة يابسة، افاوية. ص228 14. لون أخر: فلفل، زنجبيل، قرفة، ص229	كزبرة يابسة مجرشة وشونيز و بسابس وأينسون، يصبغ بالزعفران. ص266 8. نوع أخر:شونيز، درهم زعفران ، أنيسون، صعتر، كزبرة يابسة بسابس. ص267 9. نوع أخر: كزبرة يابسة وشونيز وبسابس. ص267 10.مري المسطار: شونيز، صعتر، بسباس ص268. 11.نوع أخر: قبضة صعتر، ربع عود بسباس، كزبرة يابسة، شونيز ص268. 12.مري معجل: بسابس، شونيز، كزبرة يابسة، قرفة أنيسون، صعتر. ص269. 13.مري يصنع

في الألبان	أنواع الحيتان وضروب البيض.	في المعسلات وأنواع الحلواء	في الأخباز والثرائد والأحساء	اللحوم	البيض	في البقول	الكوامخ وعمل الخلول والمري
	يابسة، زنجبيل، قرفة، يسير مصطكي ص204. 16. لون أخر: فلفل قرفة كزبرة يابسة، زنجبيل، سنبل. ص204 17. الجملي المحشي: فلفل، زعفران، قرفة زنجبيل، سنبل،كزبرة يابسة. ص204 18. المغفر: فلفل، قرفة، زنجبيل، زعفران، كزبرة يابسة. ص205. 19. لون آخر: الأفاوية، ص205. 20. لون اخر: زنجبيل، كزبرة يابسة، فلفل، قرفة كمون ، سنبل، مصطكي ، قرنفل. ص205 21. لون أخر: كزبرة يابسة، قرفة. ص205 22. لون أخر: فلفل، كزبرة يابسة، صعتر ص206 23. لون أخر: زعفران فلفل، كزبرة يابسة، كمون. ص207 24. لون أخر: كمون،		فلفل، قرفة، زنجبيل، كزبرة، سنبل، قرنفل، كرويا، نعنع،زعفران، الأفاوية. ص51 18. ثريد محشو بالدجاج : فلفل، كزبرة يابسة. ص51. 19. ثريدة محشو بفراخ الحمام: قرنفل، كزبرة يابسة، قرفة، زنجبيل، سنبل، فلفل زعفران، الفلفل وقرفة ص51 20. ثريدة بفراخ الحمام: فلفل، كزبرة،كمون، الفلفل . ص52. 21. ثريدة من الحليب قرفة.ص53 22. ثريدة الحمام بالبقول: فلفل، كزبرة، نعنع. ص55 23. ثريدة البيسار (فول): فلفل، كزبرة، كمون. ص56 فصل في الأحساء والجشايش 24. حسو الفتات ع مرق الدجاج: كزبرة، زنجبيل،عود قرفة، حبة من مصطكي. ص58. 25. حسو آخر من فتات: كزبرة، زنجبيل، عود قرفة،	29. الترفاس: كسفرة يابسة، فلفل، زنجبيل وفلفل. ص115 30. القرعية: فلفل، كزبرة. ص115 31. الفحصي: كسفرة ، فلفل، قرفة، قرفة. ص117 32. يطبخ بالتفاح المز والحلو: كمون، زعفران، فلفل كزبرة يابسة، زنجبيل وقرفة. ص116 33. مقلي في القدر: كسفرة يابسة، زنجبيل، فلفل. ص117 34. النقيع: فلفل، كزبرة يابسة. ص117. 35. بشواقدر: قرفة ، فلفل، زنجبيل، قرفة وزنجبيل. ص118. 36. اللوزية: زنجبيل كثير، كزبرة يابسة. ص118 37. طباهجية مشرقي: فلفل، كرويا، كزبرة يابسة. ص119 38. طبهاجية طباعية مشرقي: كزبرة يابسة، زعفران، صعتر. ص119. 39. طبهاجية مغمومة: كزبرة يابسة، فلفل، كراويا. ص120 40. الفستقية:كزبرة يابسة ، كمون. ص120 41. البيسار: فلفل،كمون، بسابس، كزبرة يابسة ص120. 42. لون يطبخ بالحمص المطون: فلفل. ص121. 43. العربي: كسفرة يابسة ،كمون، فلفل،عود بسباس ، زعفران. ص122 44. طفشيلة: كسفرة يابسة، فلفل، قرفة، زعفران. ص122		15. لون أخر: كرويا. ص229 16. لون آخر: فلفل، كزبرة يابسة، قرفة زنجبيل، من زعفران، ص230 17. لون أخر:فلفل، كزبرة يابسة، صعتر كمون. ص231 18. لون اخر: فلفل كمون ، زنجبيل كزبرة يابسة، قرفة زعفران. ص232 19. لون اخر:فلفل، كزبرة يابسة، كمون ص232 20. لون أخر:فلفل ، كزبرة يابسة، كمون. ص232 21. لون أخر:أبازر. ص233	في يوم وليلة: شونيز ورازيانج وأنيسون، قبضة عود بسابس ص269. 14.مري من حوت: زعتر. ص269. فصل في عمل القديد 15. عمل القديد: فلفل، كزبرة، كمون، كراويا. ص273

في الألبان	أنواع الحيتان وضروب البيض.	في المعسلات وأنواع الحلواء	في الأخباز والثرائد والأحساء	اللحوم	البيض	في البقول	الكوامخ وعمل الخلول والمري
	فلفل، كزبره يابسة، زعفران، ص208 25. لون آخر: كرويا. ص208. 26. لون أخر: فلفل، قرفة. ص209. فصل في ضروب البيض.		حبة من مصطكي، نعنع، وأنيسون، قرفة. ص59. 26. حسو البركوس (الزبزين): فلفل، كزبرة. ص60. 26. جشيش الشعير: أنيسون. ص61. فصل طعام الخبز وأنواع المجبنات والأسفنج: 27. عمل الكعك: زنجبيل، سنبل، قرفة، قرنفل، فلفل، مصطكي. ص64. 13. محشو بالعسل: الافاوية. ص64 14. كعب الغزال: أنيسون، فلفل، زنجبيل. ص64 15. القنانيط: الأفاوية المعلومة، قرفة. ص66 16. لقم القاضي: الأفاوية المعلومة. ص66 17. آذان محشوة: قرفة. ص66 18. طعام الخبز:يطيب بالأفاوية المعلومة ص67 19. مثردة الأميرة: يطيب بالأفاوية ص68	45. الصنابي: كزبرة يابسة ،فلفل، سذاب. ص123 46. لون أخر:فلفل. ص123 47. لون أخر:فلفل، صعتر، بسباس ص124. 48. الكامل: صعتر،فلفل، زعفران، أبازير. ص125. 49. أكتاف: فلفل. ص125 50. المعسل: كزبرة يابسة، زعفران. 125 51. الغسانية: كزبرة يابسة، زعفران. ص126. 52. راس ميمون: كسفرة يابسة، كمون فلفل، زنجبيل، قرفة، عود بسباس، زعفران، أفاوية. ص126 53. البلاجة: كسفرة يابسة، فلفل كثير، زنجبيل، قرفة، زعفران. ص127 54. القلية: كسفرة يابسة ،كمون، فلفل. ص128. فصل في لحوم الخرفان. 55. البديعي: كزبرة يابسة، فلفل، زنجبيل، قرفة، زعفران، افاوية. ص129 56. المعلك: بذر قرفة وفلفل. ص130 57. لون آخر: كسفرة يابسة ، فلفل، زعفران. ص130 58. لون آخر: فلفل، كزبرة يابسة. ص131 59. لون أخر :فلفل ،كزبرة يابسة. ص131 60. لون أخر :فلفل ،كزبرة يابسة. ص131 61. لون أخر: ، فلفل. ص132 62. لون أخر: فلفل، كزبرة ،قرفة. ص132. 63. لون أخر: كزبرة يابسة، زعفران فلفل. ص133		22. لون أخر:أبزار، زعفران. ص233 23. المغفر:فلفل، زعفران ،كزبرة يابسة. ص234 24. عجة باذنجان: فلفل، كزبرة يابسة، قرفة. ص234 25. مرقاس: أبازير. ص234 26. الأزلية: فلفل، كزبرة، كمون، صعتر. ص235. 27. لون أخر: أبزار. ص236 فصل في الوان الجزر: 28. لون: كراويا ص237. في ألوان الفول الأخضر	

في الألبان	أنواع الحيتان وضروب البيض.	في المعسلات وأنواع الحلواء	في الأخباز والثرائد والأحساء	اللحوم	البيض	في البقول	الكوامخ وعمل الخلول والمري
			20. عمل الجوزنيق: فلفل مسحوق ص69. 21. عمل الكنافة: فلفل، القرفة. ص70 22. نوع أخر: القرفة. ص71 23. القطايف (المشهدة): فلفل وقرفة. ص71. 24. القطايف العباسية: أفاوية معلومة، قرفة، وسنبل، المصطكي 25. المورقة: قرفة. ص62 26. نوع أخر: القرفة. ص73 27. عمل الخبيص: فلفل. ص74 28. نوع أخر: زعفران. ص74 29. نوع أخر: قرفة، فلفل، سنبل، زعفران ص74 30. الفالوذج: زعفران، فلفل. ص76 31. نوع من راس ميمون محشو: قرفة فلفل، نعنع دارصيني، سنبل، كزبرة يابسة، قرنفل. ص77 32. المركبة: قرفة. ص78 33. مشاش زبيدة: فلفل،	64. لون آخر: فلفل، زنجبيل، قرفة. ص133. 65. لون أخر: أبازير، فلفل، كزبرة يابسة، ص134 66. لون آخر: أفاوية. ص134 67. المضيرة: فلفل. 135. في لحوم الجدي: 68. لون: كزبرة يابسة، قليل من زعفران. ص137 في لحوم الوحش: 69. لون: فلفل، عود بسابس، زعفران، كزبرة يابسة، كمون، صعتر. ص138. 70. لون أخر: فلفل، كزبرةيابسة، كمون. ص138 71. لون أخر: صعتر او فلفل وقرفة. ص139. 72. لون أخر: فلفل ،كزبرة يابسة، قرفة، زنجبيل، قليل زعفران، كمون أفاوية، ص140. 73. لون أخر: فلفل، كزبرة يابسة، كمون ، زعفران. ص141 74. لون أخر: فلفل، كزبرة يابسة، فلفل. ص141 75. لون آخر: فلفل، قرفة، صعتر. ص142. في ما يدخل في أصناف لحوم ذوات الأربع: 76. لون أخر: قرفة، فلفل، قرنفل، مصطكي، زنجبيل، سنبل ص143. 77. حسن الغذاء: أبازير، كراويا، زعفران. ص143. 78. الأسفرية: فلفل، قرفة، مصطكي، سنبل، قرنفل. ص144 79. المرقاس: فلفل، زنجبيل، كمون، قرفة،		واليابس: 29. الفستقية: كزبرة يابسة، كمون. ص239. 30. لون أخر: فلفل. ص239 31. لون أخر: فلفل، قرفة. ص240 32. البيسار: كمون، كزبرة بسباس، كمون. ص240. في ألوان الحمص: 33. الحمص اليابس: كزبرة، فلفل، زعفران. ص241 34. لون أخر: فلفل، زنجبيل. ص241 35. العدس: كزبرة زعفران، فلفل. ص242	

في الألبان	أنواع الحيتان وضروب البيض.	في المعسلات وأنواع الحلواء	في الأخباز والثرائد والأحساء	اللحوم	البيض	في البقول	الكوامخ وعمل الخلول والمري
			زنجبيل، قرفة. ص79. 34. عمل اسفنج القلة: قرفة. ص82. 35. مجبنة المقلاة: نعنع، أنيسون قرفة. ص83 36. مجبنة الخارق (المثلثة والمورقة): القرفة. ص83 37. القيحاطة: فلفل، قرنفل،دارصيني ص83 38. مجبنة أخرى: قرفة وفلفل ص84. 39. مجبنة الفرن: أنيسون، قرفة، أفاوية معلومة ص85 40. جبنة الطليطلة: أنيسون، القرفة ص85. 41. خبز محشو: أفاوية، يصبغ بزعفران. ص86. فصل ما يسقى سقي الثريد أو يطبخ طبخ الأحساء. 42. عمل الكسكسو: فلفل، كزبرة يابسة، البسابس، المصطكي،سنبل قرفة وفلفل وزنجبيل. ص88. 43. الجوزي:القرفة، سنبل، يسير من مصطكي قرفة وسنبل. ص88. 44. كسكسو من غير سقي: زعفران. ص89.	مصطكي، قرنفل، أنيسون، سنبل. ص144الاحرش: فلفل، زنجبيل، كمون، قرفة، مصطكي، قرنفل، أنيسون، سنبل. ص146 80. القبا: كزبرة يابسة، قرفة، فلفل، زنجبيل، قرنفل، مصطكي، سنبل، زعفران. ص148. 81. حشو المبعر: كزبرة يابسة، قرفة، فلفل، زنجبيل، قرنفل، مصطكي، سنبل، زعفران. ص148 82. الهريسة: قرفة. ص149. في أصناف لحوم الطير: 84. لحم الوز: كسفرة، فلفل، زنجبيل، قرنفل، قرفة، سنبل زعفران. ص151. 85. لون أخر: أفاوية، صعتر.152. في لحوم الدجاج: 86. لون: كسفرة يابسة ،زنجبيل، قرفة، مصطكي، أفاوية، نعنع. ص154 87. الزيرباجية المحلاة: فلفل، كزبرة يابسة، قليل من كمون، زعفران. ص155 88. المخلل: كسفرة يابسة، فلفل، ،كراويا، عود بسابس، زعفران. نعنع زنجبيل وقرفة. ص156 89. المفتت: زعفران، أفاوية، قرفة وزنجبيل. ص157 90. المغفر: كسفرة يابسة ،كمون كثير، فلفل، زنجبيل، قرفة، النعنع. ص157 91. الحوتية: فلفل، كزبرة يابسة نعنع. ص159 92. الجعفرية: فلفل، كزبرة يابسة، كمون قليل،عود البسابس ، زنجبيل ،تصبغ بالزعفران، عيون نعنع. ص158 93. المروزية:أبازير. ص160.			

في الألبان	أنواع الحيتان وضروب البيض.	في المصلات وأنواع الحلواء	في الأخباز والثرائد والأحساء	اللحوم	البيض	في البقول	الكوامخ وعمل الخلول والمري
			45. نوع أخر:سنبل ، قرفة، مصطكي. ص89. 46. البيسار: الأفاوية. ص89. 47. الفداوش:فلفل، كزبرة بالقرفة والزنجبيل. ص90 48. البازين: كزبرة، فلفل، وقرفة. ص92. 49. المرمز(جشيش الشعير):فلفل كزبرة، حبوب من انيسون، القرفة والزنجبيل ص93. 50. التلتين:فلفل، كزبرة. ص93.	94. الراهبي:أبازير. ص160. 95. المفرح: أبازير. ص160. 96. الفحصي: أبازير. ص160. 97. النعنعية: أبازير. ص160. 98. القرعية: أبازير. ص161. 99. الحصرمية: فلفل، كزبرة يابسة. ص161. 100. السماقية: فلفل، كزبرة يابسة، السماق. ص161 101. لون مشرقي:فلفل، كزبرة يابسة ، زنجبيل قرفة. ص162 102. دجاجة عمروس: كزبرة يابسة. ص162. 103. لون آخر: زنجبيل، فلفل، قرفة، كزبرة يابسة، زعفران ،نعنع. ص163 104. لون اخر :فلفل، قرفة، حبة من مصطكي، كزبرة يابسة، زعفران، نعنع. ص164 105. النرجسية: كزبرة يابسة، فلفل، صعتر، زعفران. ص165 106. القرشية: فلفل، كزبرة يابسة، زعفران كمون، صعتر. ص166 107. الجليدية: فلفل،كزبرة يابسة ص166 108. الثومية: قاقلة، قرفة، زنجبيل، فلفل، سنبل، قرنفل، زعفران. ص166 109. البدوية:فلفل، كزبرة يابسة . ص167. 110. الابراهيمية: فلفل، زعفران، كزبرة. 167 111. الجوذابة:فلفل، قرفة، قاقلة، قرنفل، سنبل، زعفران. ص167 112. المغموم: فلفل، كزبرة يابسة، زعفران، صعتر، سنبل. ص168 113. لون آخر: فلفل، كزبرة يابسة ،تنر			

في الألبان	أنواع الحيتان وضروب البيض.	في المصلات وأنواع الحلواء	في الأخباز والثرائد والأحساء	اللحوم	البيض	في البقول	الكوامخ وعمل الخلول والمري
				بالقرفة. ص169 114. لون آخر مشرقي: فلفل، كزبرة يابسة، كراويا، صعتر. ص169 115. لون آخر مشرقي: الأبازير،فلفل ، كراويا، كزبرة يابسة. ص170. 116. لون آخر مشرقي: فلفل، سنبل ، قرفة، كزبرة يابسة. ص170 . 117. لون آخر مشرقي: فلفل ،كزبرة يابسة ،افاوية ، زعفران. ص171. 118. لون آخر مشرقي: فلفل ،كزبرة يابسة، وقرفة. ص171. 119. لون آخر مشرقي: فلفل ،كزبرة يابسة، كراويا ص171. 120. لون آخر مشرقي: فلفل، زنجبيل، قرفة، كزبرة يابسة، زعفران، بذر أفاوية. ص173. 121. لون آخر مشرقي: فلفل، كراويا، كزبرة يابسة، أبازير. ص174 122. لون آخر:فلفل، كزبرة يابسة، زعفران، قرفة، زنجبيل ،قرنفل، سنبل، مصطكي. ص174 123. لون آخر: فلفل، كزبرة، زنجبيل قرفة سنبل ، قرنفل، زعفران، وتذر افاوية. ص175 124. لون آخر : فلفل، كراويا، كزبرة يابسة، صعتر.176. 125. لون آخر : فلفل ؛ قرفة ، زنجبيل، صعتر. ص177 126. لون اخر فلفل . ص177 127. لون اخر:فلفل، قرفة. ص178 128. لون آخر مشرقي: فلفل، كزبرة يابسة. ص178.			

في الألبان	أنواع الحيتان وضروب البيض.	في المعسلات وأنواع الحلواء	في الأخباز والثرائد والأحساء	اللحوم	البيض	في البقول	الكوامخ وعمل الخلول والمري
				129. لون أخر مشرقي: فلفل. ص179. في لحم الحجل: 130. لون: فلفل، كزبرة يابسة. ص180 131. لون آخر: فلفل، كزبرة يابسة أفاوية، زعفران، عود بسباس، كمون، قرفة والزنجبيل. ص180 132. لون أخر: فلفل، زنجبيل، قرفة، كزبرة يابسة، الزعفران. ص181 133. لون أخر:فلفل، كزبرة يابسة، زنجبيل. ص181. فصل في لحم فراخ الحمام: 134. لون: فلفل، كزبرة يابسة ص183 135. لون آخر: فلفل، كزبرة يابسة، كمون قليل. ص183. 136. الراهبي:أبازير. ص184 137. المفرح: أبازير. ص184. 138. القرعية: أبازير. ص184. 139. لون أخر: فلفل، كزبرة يابسة. ص184. 140. لون أخر: فلفل، كزبرة يابسة، قرفة ، زنجبيل. ص184 141. لون أخر: فلفل، زنجبيل، قرفة، كزبرة يابسة، زعفران نعنع. ص185 في لحم اليمام: 142. لون:فلفل، كزبرة، قرفة و زنجبيل. ص187. المفرح: أبازير. ص160. 143. المفرح: أبازير. ص187 144. النعنعية: أبازير. ص187 145. لون اخر: فلفل، كزبرة يابسة. ص188 146. لون آخر: زنجبيل وفلفل و قرفة. ص188			

في الألبان	أنواع الحيتان وضروب البيض.	في المعسلات وأنواع الحلواء	في الأخباز والثرائد والأحساء	اللحوم	البيض	في البقول	الكوامخ وعمل الخلول والمري
				147. لون أخر: بقرفة وزنجبيل. ص188. 148. المحشي: أبازير. ص189. 149. لون أخر : فلفل ،زنجبيل، قرفة. ص189 لحم الزرازير: 150. لون: فلفل، كزبرة يابسة.ص190 في العصافير: 151. لون: فلفل، كزبرة يابسة ص191 152. لون اخر : فلفل ، كزبرة ص191 153. المحشي: أبازير. ص189. 154. عمل الصنهاجي: فلفل، كزبرة يابسة ،عود بسابس ،نعنع، زعفران. ص193 155. عمل الكرش المحشو: فلفل، قرفة، زنجبيل، مصطكي، قرنفل، سنبل ،كزبرة يابسة، قرفة. ص195 156. عمل اللسان(الصنهاجي): فلفل، كزبرة يابسة. ص196			

جدول رقم (6) يوضح أنواع التوابل المستخدمة في وصفات العطر وكمياتها من كتاب طيب العروس وريحان النفوس للتميمي

الأدهان	باب النضوح والميسوسن وماء التفاح وماء العنب المطيب	باب تصعيد ماء الورد وماء الأفواه وماء الرياحين	باب صنعة اللخالخ المجالسية وأعمال الصياح
1.دهن: درهم زعفران. ص78 2.مبخر دهن برمكي: أوقية جوز بوا ، اوقية القرنفل الزهر، نصف أوقية البسباسة، الزعفران. ص80 3.دهن برمكي (الأفواه): جوز بوا، القرنفل، قرفة القرنفل، الكبابة، الافلنجة الدارصيني، الزعفران، السليخة، والسنبل، من كل واحد أوقية. يبخر بمثقال زعفران. ص82 4.دهن المكنى: زعفران إستار، مثقال زعفران. ص83 5.دهن يحيى بن خالد:جزء مرزنجوش ص84 6.دهن عمل للعباس بن محمد: مثقال من القرنفل، نصف درهم بسباسة، دانقين قاقلة. ص87 7.الدهن المحبوب: أوقية القرنفل الزهر، مثقالين بسباسة، مثقالين كبابة، مثقالين قاقلة، أوقية سنبل. ص88 8.دهن الميبة: 3 مثاقيل قرنفل زهرا، مثقال قاقلة. ص89 9.دهن المورق: قرنفل، قرفة قرنفل، كبابة قاقلة، وسنبل من كل واحد مثقالين، زعفران نصف مثقال، الإفلنجة مثقال ص89 10.دهن المامون: درهمين فلنجة، نصف درهمقرنفلا زهرا. ص90 11.دهن طيب: فلنجة، مثقالين قاقلة، فلنجة اوقية، 3أواقي كباب، مثقالين جوزا بوا. ص91	1. النضوح المرتفع: جوزبوا أوقية، كف قرنفل. ص136 2. نضوح آخر: قرنفل وزعفران وسنبل من كل واحد أوقيتين، أوقية قرفة ومثله سليخة.ص137 3. النضوح المرتفع: زعفران، القرنفل، سنبل. ص139. 4. نضوح جيد فائق:مرزنجوش، زعفران، مصطكي أوقية، بسباسة، جوزبوا. ص139 5. نضوح طيب: جزئين من زعفران، جزء قرنفل. ص140 6. نضوح المقام: قرنفل الزهر نصف رطل، البسباسة نصف رطل، قاقلة وقرفة القرنفل وكبابة من كل واحد ثلاث أواقي، نصف أوقية زعفران، 30 حبه جوزبوا. ص141 7. نضوح طيب غاية: بسباسة، كبابة، قرنفل. ص141 8. نضوح عجيب طيب: قرنفل اوقية،3أواقي فلنجة، 1 جوزة بوا ومثلها بسباسة، أوقية زعفران. ص142 9. نضوح فائق جيد: زعفران المرزنجوش، قرنفل. ص142 10. نضوح آخر: زعفران. ص143 11. نضوح طيب خَمِر: السليخة، قرفة القرنفل، بسباسة، قرفة، فلنجة، المرزنجوش، زعفران.	1. ماء ورد الخنث: نصف درهم جوزبواومثله قرنفل زهر. ص170 2. ماء ورد: 3دراهم قرنفل. ص171 3. ماء ورد: أوقية قاقلة. 4. تصعيد ماء زعفران: أوقيتين زعفران، مثقال قرنفل الزهر. ص173 5. تصعيد ماء زعفران: رطل زعفران. ص173 6. تصعيد ماء ورد ذكي: نصف درهم زهر قرنفل.ص175 7. تصعيد ماء زعفران: أوقية زعفران. ص177 8. تصعيد ماء الزعفران آخر: أوقية زعفران. ص177 9. تصعيد ماء الخلوق: سنبل وزعفران وقرنفل من كل واحد جزء، جوز بواو بسباسة نصف أوقية. ص178 10.تصعيد ماء خلوق آخر: درهم سنبل ومثله قرفة قرنفل، وزعفران عشر دراهم، درهمين قرنفل ومثله قاقلة، قرفة قرنفل،	1. لخلخة طيبة تخمر المجالس:سنبل نصف درهم، قرنفل درهم، جوزبوا ثلثي درهم. ص188 2. لخلخة سوداء طيبة: قرنفل وسنبل وقاقلة وجوزبوا وزعفران من كل واحد أوقية. ص188 3. لخلخة سوداء فاخره: قاقلة فلنجة، سنبل من كل درهمين. ص188 4. لخلخة مجالسية تسمى المنبهة: 3 مثاقيل سنبل ومثله زعفران، قرنفل، كبابة وفلنجة من كل مثقال، قاقلة نصف مثقال، دانق بسباسة. ص189 5. لخلخة مجالسية طويلة المكث: قرنفل، قاقلة من كل جزء، جوزبوا خمس جزء. ص190 6. لخلخة مجالسية: زعفران. ص191 7. لخلخة مجالسية: بسباسة، قرنفل، جوزبوا، زعفران. ص192 8. لخلخة تصنع بقلوب الآس الرطب: زعفران، بسباسة، القرنفل، الكبابة، فلنجة من كل واحد وزن درهم. ص193 9. لخلخة: زعفران ثلاث أواقي. ص193 10.لخلخة آخرى: زعفران أوقية، قرنفل

الأدهان	باب النضوح والميسوسن وماء التفاح وماء العنب المطيب	باب تصعيد ماء الورد وماء الأفواه وماء الرياحين	باب صنعة اللخالخ المجالسية وأعمال الصياح
12. دهن الخليفة: أوقية زعفران. ص92 13. دهن طيب: مثقال قرنفل وسبل. ص92. 14. دهن برمكي: العصفر. ص93 15. دهن آخر مبخر مطيب: قرنفل، قاقلة، كبابة، فلنجة من كل واحد مثقالي. ص93 16. دهن جاراوان للاكاسرة: قرنفلا زهرا، زعفران من كل واحد10 مثاقيل ص94 17. دهن بالياني: فلنجة نصف درهم ص95 18. دهن المعشق: مثقال ونصف بسباسة، مثقال قرنفل، 1 جوز بوا. ص96 19. دهن المعشق آخر: صف مثقال زعفران، قرنفل مثقالين، مثقال بسباسة،1 جوز بوا. ص97 20. دهن المبخر: قرنفل، قرفة، قاقلة، جوز بوا، بسباسة. ص98 21. دهن زعفراني: مثقالين زعفران. ص98 22. دهن المعشق الغاية: سنبل وقرنفل من كل أوقية، كبابة نصف أوقية ومثله قاقلة، أوقية فلنجة. ص98 23. دهن الفياح: مثقال قرنفل زهر، نصف مثقال بسباسة، زعفران. ص99 24. دهن الحماحم: 20 حبة القرنفل الزهر. ص100 25. دهن للرأس للرجال: جوزبوا، بسباسة. ص101 26. دهن المُخَنَّثة:جوزا بوا، فلنجة، 3دراهم زعفران، درهمين قرنفل ، درهمين سليخة.	ص145 12. نضوح التمر: السنبل، الإفلنجة قرنفل، قرفة ، هال بوا، كبابة، قاقلة من كل واحد 3دراهم، نصف درهم زعفران. ص147 13. نضوح: أوقية قرنفل ص147 14. نضوح: قرنفل، سنبل، قاقلة جوز بوا من كل واحد ثلث أوقية، 3دراهم زعفران، ربع أوقية بسباسة. ص148 15. نضوح الأفاويه:قرنفل ثلاث أواقي ومثله قرفة ، بسباسة أوقية ونصف . ص148 16. النضوح الكوفي: القرنفل ، الجوز بوا، القرفة من كل واحد أوقية. ص149 17. نضوح طيب: سليخة، قرفة القرنفل، زعفران، جوزبوا بسباسة، سنبل. ص150 18. نضوح خمِر طيب: فلنجة، سنبل، قاقلة، قرفة، قرنفل، كبابة، من كل واحد 5دراهم، كف مرزنجوش، نصف أوقية بسباسة، 10 حبات جوزبوا. ص150 19. نضوح آخر: أوقية قرنفل، سنبل. ص151 20. نضوح آخر: قرنفل، سنبل، قرفة ، زعفران من كل واحد نصف رطل. ص151 21. نضوح آخر: قاقلة، فلنجة زعفران، جوزبوا، سليخة، كبابة. ص152 22. نضوح لخلخة: زعفران مرزنجوش، قرنفل، قرفة قرنفل، سنبل. ص152 23. ماء التفاح المطيب:، فلنجة، قرنفل،	مصطكي درهم ومثله جوزبوا. ص179 11. تصعيد ماء خلوق آخر: زعفران أوقية، بسباسة ثلثي درهم. ص180 12. تصعيد ماء خلوق آخر: أوقية زعفران، قرنفل ربع أوقية، الكبابة، قاقلة، فلنجة م كل واحد درهم، نصف درهم مصطكي. ص180 13. تصعيد ماء خلوق آخر: فلنجة كبابة، قرنفل من كل أوقية ، جوزبوا ثلاث دراهم، بسباسة درهمين، زعفران نصف أوقية، هال بوا مثقال. ص181 14. تصعيد ماء القرنفل: 30درهم قرنفل، نصف أوقية كبابة، 5دراهم جوزبوا و بسباسة. ص181 15. تصعيد ماء القرنفل: أوقية قرنفل. ص182 16. تص ماء قرنفل آخر: 4 أواقي قرنفل. ص182 17. تصعيد ماء قرنفل: 4 أواقي قرنفل. ص182 18. تصعيد ماء قرنفل آخر: قرنفل. ص182	وقرفة وجوزبوا وبسباسة وكبابة من كل واحد ربع أوقية. ص193 11. لخلخة سوداء مجالسية: زعفران. ص194 12. لخلخة الآس: السليخة، قرفة القرنفل وقرنفل، وقاقلة وبسباسة و جوزبوا من كل واحد درهم، زعفران. ص194 13. لخلخة: ثلث أوقية سنبل ومثله مصطكي، بسباسة نصف أوقية، زعفران أوقية ص195 14. لخلخة أخرى: زعفران نصف أوقية، أفواه القرنفلية، مصطكي مثقال. ص195 15. لخلخة أخرى صفراء: زعفران، بسباسة. ص196 16. لخلة زيد الكاتب: زعفران ثلاث أجزاء. ص196 17. لخلخة أخرى صفراء: جزء زعفران، جوزبوا، قرنفل. ص196 18. لخلخة الآس: أوقية سليخة ومثله قرنفل، قاقلة وكبابة وسنبل من كل نصف أوقية. ص197 19. لخلخه أخرى: جوزبوا، بسباسة. ص197 20. لخلخة أخرى: جوزبوا، بسباسة. ص197

الأدهان	باب النضوح والميسوسن وماء التفاح وماء العنب المطيب	باب تصعيد ماء الورد وماء الأفواه وماء الرياحين	باب صنعة اللخالخ المجالسية وأعمال الصياح
ص101 27.دهن يسره: 20 حبة قرنفل ص102 28.دهن الهاشمي: أوقية ونصف قرنفل، نصف أوقية كبابة، نصف مثقال قاقلة، 2 جوزا بوا، 3 مثاقيل بسباسة. ص102 29.دهن الهلياث: رؤوس الأفواه ربع أوقية. ص103 30.دهن آخر: مرزنجوش، قاقلة، جوزا بوا، قرفة، زعفران. ص104 31.دهن من حب القطن: أوقية قرنفل، ومثله مرزنجوش، قاقلة أوقية، زعفران 3دراهم. ص105 32.دهن مركب: قرنفل مرزنجوش وسنبل من كل أوقية. ص106 33.دهن طيب: مرزنجوش، قرفة القرنفل، القرنفل الزهر من كل 5دراهم، 3دراهم قاقلة، ومثله كبابة، درهم زعفران. ص108 34.الدهن المدني المركب: قاقلة و قرفة قرنفل وقرنفل الزهر وجوز بوا من كل أوقية. ص108 35.دهن مركب مبخر: سنبل، قاقلة كبابة من كل أوقية، 3مثاقيل زعفران ومثله بسباسة،نص أوقية جوزا بوا، اوقيتين سليخة. ص109 36.دهن آخر عبق: سليخة أوقية ومثله سنبل، قاقلة و كبابة وقرفة من كل صف أوقية، جوز بوا نصف أوقية، زعفران،. ص110 37. دهن تفاح عبق: زعفران، قرنفل مثقالين.	خشخاش. ص153 24. عقيد ماء التفاح: نصف درهم قرنفل. ص155 25. ماء التفاح المطيب وهو نضوح: زعفران، قرنفل، جوزبوا، بسباسة، كبابة، قاقلة، سليخة من كل واحد 3 أواقي. ص156 26. ميسوسن: 3 أواقي قرنفل، أوقية مصطكي ومثله سنبل، نصف أوقية زعفران. ص157 27. ميسوسن الطيب النادر: قرنفل الزهر، عيدان سليخة، بسباسة، سنبل من كل واحد 6أواقي، زعفران 5 أواقي. ص158 28. ميسوسن: أوقيتين سليخة ومثله قرنفل، أوقية مصطكي ومثله سنبل، زعفران نصف أوقية. ص160. 29. ميسوسن: جوزبوا، سنبل، قرنفل، قرفة قرنفل، بسباسة، سليخة، كبابة، فلنجة من كل واحد درهمين، نصف درهم زعفران. ص161 30. ماء التفاح المطيب: قشور السليخة، قرنفل، جوزبوا، ورق الغار، بسباسة، فلنجة. ص162. 31. نضوح ماء التفاح: سنبل، القرنفل الزهر، القاقلة، الهال بوا، القرفة من كل واحد وزن درهمين. ص163 32. نضوح من عصير العنب: فلنجة ثلاث أواقي، قرفة القرنفل أوقية ونصف، الكبابة وسنبل و قرنفل الزهر من كل واحد أوقية، البسباسة و جوزبوا من كل مثقالين، دارصيني و زنجبيل من كل نصف أوقية. ص164	19.تصعيد ماء القرنفل: قرنفل. ص183 20.ماء قرفة قرنفل: قرفة قرنفل. ص184 21.تصعيد القرفة: رطل قرفة. ص184. 22.تصعيد المرزنجوش: مرزنجوش. ص185 23.تصعيد قشور الأترج: ماء زعفران. ص185 24.تصعيد ماءالصندل المقاصري: ماء زعفران، ماء قرنفل. ص187	21.لخلة علي بن فيروز: زعفران نصف مثقال. ص198 22.لخلخة مجالسية: قرنفل، سنبل، قرفة. ص198 23.مسوح طيب: سنبل أوقية، نصف أوقية قرنفل. ص200 24.أخلاط الصيّاح: قرنفل، قرفة، ، زعفران. ص200 25.الصيّاح الساطع الغاية: 4 أواقي زعفران ومثله سنبل، نصف أوقية بسباسة. ص201 26.صياح آخر: زعفران، قرنفل، سنبل. ص203 27.الصيّاح آخر: سنبل، قرنفل، قاقلة، كبابة، سليخة، قرفة، زعفران، جوزبوا بسباسة. ص203 28.الصيّاح آخر: أوقية قرنفل ومثله سنبل، أوقية زعفران. ص203 29.الصيّاح آخر: ثلثي أوقية مرزنجوش، أوقية سنبل، نصف أوقية جوزة، أوقية زعفران ومثله قرنفل. ص204 30.صيّاح: سنبل، قرنفل، فلنجة، كبابة، قاقلة، 3 أواقي زعفران. ص205 31.الصيّاح آخر: قرنفل، سنبل وبسباسة وزعفران من كل أوقية، شي من قرفة قرنفل. ص205 32.الصيّاح معجون طيب: رطلان سنبل

الأدهان	باب النضوح والميسوسن وماء التفاح وماء العنب المطيب	باب تصعيد ماء الورد وماء الأفواه وماء الرياحين	باب صنعة اللخالخ المجالسية وأعمال الصياح
ص111 38. دهن مطيب: 3 أواقي قرفة القرنفل، مثقالين قرنفل، مثقال زعفران. ص113 39. دهن آخر طيب:القرنفل الزهر، مرزنجوش، قاقلة، جوزبوا، سنبل زعفران من كل واحد نصف أوقية. ص114 40. دهن طيب مركب: قرنفل، قرفة القرنفل من كل واحد نصف أوقية. ص115. 41. دهن خيري مولدّ: زعفران صف أوقية. ص116 42. دهن خيري مولدّ آخر: زعفران ثلاث دراهم. ص117 43. دهن من نوى المشمش: قرنفل، قاقلة، المرزنجوش سنبل من كل واحد أوقية. ص121 44. دهن القسط المر: سليخة. ص126 45. دهن المرزنجوش: المرزنجوش نصف منّ. ص128 46. دهن فاغية الحناء: ماء زعفران نصف منّ ومثله ماء قرنفل. ص129 47. دهن المري: البسباسة، السنبل. ص133 48. دهن مري شامي: قرفة القرنفل نصف رطل ومثله السليخة، 1جوزا بوا ص134 49. الدهن المري الرقي الرفيع: قرفة القرنفل 150درهم، 50درهم جوز بوا، 20 درهم بسباسة ص135	33. عصير العنب وعمل اللخالخ: زعفران. ص165 34. ماء العنب المطيب: قرفة القرنفل، كبابة، قرنفل، قاقلة، سنبل من كل واحد مثقال. ص165 35. عقيد العنب المطيب: سنبل وقرنفل وقرفة القرنفل من كل أوقية، نصف أوقية قاقلةومثله السليخة، ربع أوقية كبابة. ص166 36. عقيد العنب المطيب: رؤوس الأفواه، زعفران. ص166 37. ماء العنب المطيب: زعفران، فلنجة أوقية. ص167 38. ماء عنب مطيب: قرفة قرنفل، قرنفل، سنبل. ص168 39. ماء عنب مطيب: زعفران، الأفواه اليابسة. ص169		ومثله قرنفل،فلنجة نصف رطل، جوزبوا، بسباسة، قاقلة، كبابة من كل ربع رطل، رطل زعفران. ص206 33. الصيّاح آخر: رطل قرنفل ومثله سنبل قرفة ثلاث أواقي، بسباسة وجوزبوا وقاقلة من كل واحد أوقية، زعفران 3 أواقي. ص206 34. صياح مدني: أوقية زعفران. ص206 35. الصيّاح الكوفي: زعفران أوقية، جوزبوا نصف أوقية. ص207 36. الصيّاح الفته: أوقية ونصف مرزنجوش،أوقيتان قرفة القرنفل، زعفران أوقية، 7دراهم قرنفل الزهر، أوقية بسباسة ومثله جوزبوا، سنبل أوقية، هال بوا نصف أوقية. ص208 37. الصيّاح الأثفال:سنبل وقرنفل و جوزبوا، بسباسة من كل واحد درهم ص210.

جدول رقم (7) يوضح أنواع التوابل المستخدمة في وصفات العطر وكمياتها من كتاب الترفق في العطر للكندي

باب صنعة المسك	باب صنعة العنبر	باب صنعة الزعفران	باب صنعة الورس	باب صنعة الغوالي	باب الأدهان	باب عمل الكافور	باب صنعة السك والرامك	باب عمل التصعيدات
2. مسك آخر: 10 مثاقيل سنبل ومثله قرفة، مثقال قرنفل، نصف درهم زعفران. ص34 3. عنبر آخر: سنبل 5دراهم. ص41 4. عنبر آخر: سنبل 4مثاقيل. ص41	1. عنبر أخر: 5 مثاقيل سنبل. ص82	1. صنعة الزعفران: زعفران، عصفر. ص 42 2. زعفران آخر: زعفران، عصفر. ص44 3. زعفران آخر: مثقال زعفران، عروق كركم. ص44 4. زعفران جيد: زعفران. ص45 5. تثقيل الزعفران الشعر: زعفران. ص46 6. تثقيل الزعفران آخر: زعفران 46 7. تثقيل الزعفران المسحوق: زعفران ص47 8. الخلوق: أوقية كبابة ومثله قاقلة، عصفر، زعفران. ص49 9. خلوق جيد:3 اواق زعفران، 5 دراهم بسباسة، جوزبوا، 3 دراهم قرنفل. ص49	—	1. غالية قطرانية: قرنفل. ص53 2. غالية أخرى: فلنجة. 3. غالية أخر: رطل بسابس. ص67	1. طبيخ البان: فلنجة كبابة قاقلة سليخة من كل رطلين، سنبل أوقيتين، ورق الغار، قرنفل أوقية، 3 مثاقيل بسباسة. ص60 2. بان آخر: قرفة، فلنجة، كبابة، قرنفل ، جوزبوا، بسباسة، هال من كل ثلاث أرطال. ص62 3. دهن حب القطن الذي يطبخ كالبان: اوقية سنبل ، نصف أوقية قرنفل، أوقية مرزنجوش،مثلة قاقلة، 3 دراهم زعفران. ص63 4. دهن حب نوى المشمش : قرنفل، قاقلة، مرزنجوش، سنبل، جوزبوا من كل واحد أوقية.ص72 5. دهن خيري مرتفع: 5 دراهم زعفران. ص 75 6. دهن خيري أخضر: 3دراهم زعفران. ص76 7. دهن خيري آخر: نصف أوقية مرزنجوش. ص 76 8. دهن عجيب جيد: قرنفل، سنبل ، مرزنجوش من كل			1. تصعيد ماء الآس: مرزنجوش. ص91 2. تصعيد ماء زعفران: زعفران. ص95 3. تصعيد ماء زعفران آخر: أوقية زعفران. ص 95 4. تصعيد آخر طريف: زعفران. ص95 5. تصعيد زعفران آخر: زعفران. ص96 6. تصعيد ماء زعفران: أوقيتان زعفران. ص96 7. تصعيد ماء زعفران يربى بالمسك: زعفران. ص96 8. تصعيد ماء مسك وكافور وزعفران: أوقية زعفران. ص97 9. تصعيد ماء الخلوق بالأفواه: جزء قرنفل، نصف جزء سنبل، جوزبوا، قاقلة من كل واحد جزء، 3 أجزاء زعفران. ص 98 10. تصعيد ماء القرنفل:

باب صنعة المسك	باب صنعة العنبر	باب صنعة الزعفران	باب صنعة الورس	باب صنعة الغوالي	باب الأدهان	باب عمل الكافور	باب صنعة السك والرامك	باب عمل التصعيدات
					واحد أوقية. ص 79 9. دهن طيب عجيب جيد: قرنفل، قرفة، مرزنجوش من كل واحد 5 دراهم قاقلة، كبابة،من كل واحد ثلاثة درهم، درهمين زعفران. ص80 10. دهن آخر طيب الريح: مرزنجوش قرنفل، قاقلة، سنبل، جوزبوا من كل واحد نصف أوقية، 5دراهم زعفران. ص81 11. دهن عجيب آخر: مثقال زعفران، 3أواق قرفة ، 3مثاقيل قرنفل. ص102			أوقيتين قرنفل. ص98 11. عيار آخر:أوقية قرنفل. ص99 12. تصعيد ماء القرنفل آخر:3أرطال قرنفل. ص99 13. تصعيد القرفة: القرفة. ص99 14. تصعيد قرفة رقيقة: قرفة. ص99 15. تصعيد ماء السنبل: 3أرطال سنبل.ص99 16. تصعيد ماء الورد: زعفران. ص100

جدول(8): يوضح أنواع التوابل المستخدمة في وصفات العطر وكمياتها من كتاب في فنون الطيب والعطر لابن الجزار

باب العباير والذرايرة	الغوالي	الدهان	البخورات	اللخالخ	الخلوق
1. عبير الزعفران: زعفران 5دراهم. ص50 2. عبير أصفر: زعفران أوقية. ص50 3. عبير: الزعفران أوقية. ص51 4. ذريرة تشبه العبير:قاقلة، كبابة نصف درهم. ص51 5. ذريرة هندية: قرنفل ربع درهم، زعفران ص52 6. ذريرة الغافقية: قاقلة، كبابة من كل نصف مثقال، أوقية زعفران، جوزبوا، ص53 7. ذريرة غافقية: قرنفل، سنبل، قرفة، سليخة، فلنجة، من كل درهمين، قاقلة ، كبابة من كل درهم، بسباسة دانق. ص53 8. صفة أخرى: سنبل مثقال. ص53 9. ذريرة جعفرية: قرنفل ثلث أوقية، سنبل درهم، 10. ذريرة جعفرية: فلنجة نصف أوقية، سنبل، قرنفل من كل ربع أوقية. ص54 11. وردية نافعة: شي من قاقلة. ص54 12. ذرية طيبة: قرفة، قرنفل من كل أوقية، حب العروس مثقال، جوزبوا وسليخة من كل ربع أوقية. 55	1. مكتومة: سنبل. ص65 2. غالية قطرانية: بسباس. ص66 3. غالية قطرانية: قرنفل، فلنجة من كل درهمين. ص67 4. غالية: قرنفل درهم، سنبل، زعفران من كل دانقين. ص68 5. غالية: قرنفل، وسنبل من كل نصف درهم. ص69 6. غالية: سنبل. ص69	1. دهن السوسن: سليخة، مصطكي من كل نص أوقية. ص76 2. الساطع: سنبل ، فلنجة، قرنفل، من كل ربع أوقية، بسباسة مصطكي من كل درهم. ص78 3. دهن حلو: جوزبوا، بسباسة، قرنفل، سنبل من كل مثقال. ص78 4. دهن عامي: قرنفل، فلنجة من كل درهم. ص79 5. دهن طيب: جوزة الطيب ربع درهم. ص79. 6. دهن هاشمي: سليخة، زعفران، كبابة من كل درهم. ص79 7. دهن للحية: بسباسة، جوزبوا، سنبل، قرنفل، من كل مثقال. ص80. 8. دهن: سليخة 3دراهم، قرنفل درهمين، جوزبوا. ص80 9. دهن آخر: جوز بوا، قرنفل مثقال. ص80 10. دهن آخر: قرنفل، قاقلة، كبابة، فلنجة، سنبل، قرفة،	1. ند: زعفران، مصطكي من كل درهم. ص82 2. بخور: قرنفل، مصطكي، زعفران من كل مثقال، قاقلة، كبابة من كل نصف مثقال. ص83 3. ند مرتفع: مصطكي درهم، زعفران درهمين. ص84. 4. ند بخر: مرزنجوش. ص84 5. ند آخر: زعفران 5دراهم ص85 6. ند ملوكي: زعفران مثقالين. ص85 7. ند برمكي: زعفران 4 مثاقيل/ مرزنجوش ص85 8. ند مرتفع: مثقال زعفران، قرنفل، قاقلة، كبابة، سنبل، أشنة من كل ربع مثقال. ص 86 9. بخور برمكي: جزء زعفران. ص86 10. ند لعبة: مثقالين زعفران، مثقال مصطكي، قرنفل، قاقلة، كبابة من كل نصف مثقال. ص87 11. ند لجعفر بن حماد : نصف درهم زعفران. ص87 12. ند عامي سهل:3 مثاقيل زعفران، صندل ، مصطكي من كل مثقالين، قرنفل،قاقلة، كبابة من كل درهم. ص88 13. ند لطيف: زعفران ،أشنة من كل	1. لخلخة: مصطكي، زعفران، قرنفل. ص97 2. صفة لخلخة: قرنفل نص أوقية، جوزة الطيب وقاقلة، وزعفرانمن كل ربع أوقية. ص98. 3. صفة لخلخة: قرنفل. 99 4. لخلخة: مصطكي، زعفران من كل 3دراهم ص100 5. لخلخة سوداء: سنبل، كبابة، فلنجة، من كل جزء، وقاقلة. ص101 6. لخلخة: مصطكي نص أوقية، جوزة، بسباسة من كل درهمين ص102 7. لخلخة سوداء: قرنفل، كبابة، من كل ربع أوقية، سنبل درهم. ص102 8. لخلخة: مرزنجوش، قرنفل، سنبل، جوزبوا، زعفران، قرفة من كل 3دراهم، قاقلة وكبابة، بسباسة من كل درهمين. ص103 9. لخلخة: مصطكي أوقية، مثقالين زعفران. ص104 10. لخلخة: القرنفل، السليخة، مصطكي، قاقلة ص104 11. لخلخة: زعفران 30دراهم، قرنفل، جوزبوا 3دراهم، قرفة 4دراهم، مصطكي مثقال. ص105 12. لخلخة: 3دراهم زعفران، بسباسة. ص106	1. خلوق الزعفران: أوقية زعفران، دانق بسباسة. ص109 2. خلوق آخر بزعفران: زعفران أوقية، قاقلة، كبابة، فلنجة من كل درهم. ص109 3. خلوق أبيض: زعفران نص أوقية، قرنفل، قاقلة، سنبل من كل درهم ص109. 4. خلوق: أوقية زعفران، مثقال بسباسة. ص110. 5. خلوق أبيض: زعفران. ص110 6. خلوق حجاجي: جوزبوا مثقال بسباسة ربع مثقال.

باب العباير والذرايرة	الغوالي	الدهان	البخورات	اللخالخ	الخلوق
13.ذريرة : حب العروس، قاقلة، سليخة، سنبل ، قرنفل، 3دراهم من كل، ص55 14.أشنة مبخر: كبابة، قرنفل، سنبل، قاقلة، من كل نص درهم، ص57 15.أشنة: قرنفل دانق، سنبل. ص58. 16.ذريرة البنك: قرنفل، سنبل، كبابة، قاقلة، بسباسة، جوزة من كل نص مثقال. ص58 17.ذريرة: مرزنجوش ص59 18.ذريرة: فلنجة، بسباسة، جوزبوا، من كل 3دراهم، سنبل، قرنفل، قرفة من كل درهم، زعفران، كبابة. ص62. 19.ذريرة: سنبل، قرنفل من كل مثقالين، زعفران. ص62 20.ذريرة: سنبل، قرنفل، قاقلة، من كل نص أوقية. ص63	7. شاهرية: فلنجة. ص70	سليخة مصطكي، بسباسة، جوزة من كل مثقال. ص81.	نصف درهم. ص88 14. ند عمل لصالح: زعفران ، مصطكي من كل نصف أوقية. ص90 15. مثلثة سهلة: درهم زعفران . ص 91 16. مثلثة رفيعة: درهمين زعفران، درهم زعفران. ص93	13.لخلخة: 10 حبات جوز الطيب، بسباسة 5دراهم، مصطكي مثقالين، كبابة مثقال ص106. 14.لخلخة: مصطكي من كل واحد 3دراهم. ص106.	ص111.

جدول(9): يوضح أنواع التوابل المستخدمة في وصفات العطر وكمياتها من كتاب نهاية الإرب في فنون الأدب للنويري

في عمل الغوالي والندود	الباب الثامن عمل الرامك والسك والأدهان	الباب التاسع في عمل النضوح والمياة المستقطرة
1. غالية (حجاجية) ساهرية: زعفران. ص31 2. غالية صفراء: زعفران أوقية، مرزنجوش ، 4دراهم سنبل. ص32 3. ند لجعفر المتوكل: زعفران مثقال. ص36	1. سك: درهمين زعفران. ص42 2. سك آخر: قرنفل الزهر أوقية ، هال نصف أوقية، زعفران أوقيتان. ص43 3. دهن البان المدني: السليخة، الكبابة، القرنفل، سنبل. ص47 4. بان آخر: السليخة ، قرفة القرنفل، قرفة، قرنفل لمن يريد، البسباسة. ص49 5. دهن الحماحم: 20 حبة قرنفل الزهر. ص54 6. دهن التفاح: 50درهم ماء الزعفران ، قرنفل ص56 7. دهن الفيح: زهر القرنفل مثقال، السليخة درهم، زعفران. ص58 8. دهن آخر: دهن زعفران نصف رطل. ص59 9. دهن السيدة: القرنفل الزهر درهمين ونصف، جوزبوا درهمين ومثله كبابه، زعفران درهم ومثله بسباسة. ص59 10. دهن آخر صنع للمأمون: قاقلة، كبابة، قرنفل من كل واحد مثقال، زعفران دانق. ص60 11. دهن برمكي: قرنفل الزهر أوقية ومثله جوزبوا، البسباسة نصف أوقية، زعفران. ص62 12. دهن آخر: مثقال قرنفل، نصف درهم بسباسة ، دانقين قاقلة، المرزنجوش. ص63 13. دهن للشعر: قاقلة أوقية، قرنفل نصف أوقية مرزنجوش نصف اوقية، زعفران أوقية. ص64 14. دهن من نوى المشمش للشعر: قرنفل، قاقلة، المرزنجوش من كل أوقية. ص65 15. دهن فاغية: ماء الزعفران. ص67	1.صفة نضوح: فلنجة، قرنفل، هال بوا، قرفة، كبابة، قاقلة من كل واحد 3دراهم، نصف درهم زعفران. ص69 2.ماء التفاح ونضوحة: قرنفل. ص69 3.نضوح ماء التفاح: قرنفل الزهر، هال بوا، قرفة، قاقلة، الزعفران. ص71 4.ماء الجورين: 5دراهم زعفران، جوزبوا درهمين. ص71 5.تصعيد ماء القرنفل: زهر القرنفل. ص72 6.تصعيد ماء الزعفران : رطل زعفران. ص73 7.تصعيد آخر: زعفران أوقيتان، القرنفل الزهر مثقال. ص73 8.تصعيد ماء الورد (الغنج): جوز بوا نصف درهم ومثله القرنفل الزهر. ص73 9.تصعيد ماء ورد آخر: 3دراهم قرنفل. ص74 10. تصعيد ماء ورد ملوكي: دانقين زهر القرنفل.ص74 11. تصعيد ماء الخلوق: ، قاقلة نصف اوقية ومثله كبابة، وجوزبوا وبسباسة و زعفران وقرنفل من كل اوقية أوقية. ص75 12. تصعيد ماء الخلوق آخر: جزء قرنفل ومثله زعفران، أوقية جوزبوا ومثله بسباسة ص76 13. تصعيد ماء الخلوق: زعفران عشردراهم، قاقلة، قرنفل، حب العروس(كبابة) من كل واحد درهمين ، قرفة القرنفل و جوزبوا ومصطكي من كل درهم. ص76 14. ماء التفاح: نصف درهم قرنفل الزهر. ص80 15. نضوح ماء التفاح: قرنفل، قاقلة، هال بوا، قرفة من كل واحد درهم، زعفران نصف مثقال. ص82 16. ماء العنب المطيب والعقيد: زعفران نصف اوقية، فلنجة اوقية. ص82 17. ماء العنب المطيب: قرفة القرنفل ص83 18. ميسوس نادر: عيدان السليخة والقرنفل، بسباسة من كل 6 اواقي، زعفران 5أواقي، ص78. 19.ميسوس آخر: أوقيتين السليخة ومثله القرنفل، بسباسة من كل 6 اواقي، مصطكا أوقية، زعفران نصف اوقية، كبابة فلنجة. ص80

جدول(10): يوضح أنواع التوابل المستخدمة في وصفات العطر وكمياتها في كتاب ابن العديم

فصل	فصل في الزراير:	فصل في الأدهان العطرة:
1. بخور: جوزبوا مثقالان، قرنفل ومصطكا وزعفران من كل مثقال، قاقلة نصف مثقال ومثله كبابة. ص483 2. ند لإبن الأغلب: مثقالين زعفران.ص483 3. بخور يمني: زعفران. ص484 4. بخور برمكية: زعفران. ص485 5. صفة أقراص: قاقلة 6دراهم، قرنفل ربع درهم ومثله بسباسة، زعفران نصف درهم. ص386 6. أقراص أخرى: مصطكا، زعفران، قرنفل ص386 7. برمكية: زعفران سدس اوقية، مصطكي درهم. ص387 8. صفة أخر: زعفران صف وربع درهم، مصطكي ربع درهم. ص488 9. ند مركب للبخور: زعفران نصف مثقال، مرزنجوش.	1. ذريرة: قرنفل درهم ومثله بسباسة. ص489 2. آخرى حارة: كباش قرنفل بع اوقية، بسباسة 3دراهم، هال 5دراهم. ص489 3. ذريرة ترنج: 10دراهم سليخة. ص490 4. ذريرة وردية: درهم قاقلة. ص491 5. ذريرة: كباش قرنفل، بسباسة، هال، مصطكي، زعفران، جوز الطيب، ورق رند. ص491 6. زهرية: قرنفل ست دراهم مثله هال ص492 7. النسرينية: قرنفل اوقية، هال نص أوقية. ص492 8. زهرية أخرى: مردقوش. ص493 9. برمكية: اطراف الطيب، زعفران درهمان، مصطكا نص اوقية. ص493 10. لخلخة: قاقلة نصف درهم ومثله كبابة. ص494	1. دهن مبخر : جوزة الطيب، هال ، بسباسة، قرنفل، ورق رند، كباش القرنفل من كل واحد جزء ص495 2. دهن معي: هال، ورق رند، جوزة الطيب، بسباسة، ماء قرنفل، كباش القرنفل، زعفران، مصطكي. ص497 3. دهن البان المطبوخ بالأفاوية: قرفة ، بسباسة، قرنفل. ص498 4. دهن البان آخر: 10 أمنان سليخة، قرفة ربع منّ ومثله قرنفل، 4أمنان بسباسة. ص500

جدول(11): يوضح أنواع التوابل المستخدمة في وصفات العطر وكمياتها في كتاب كنز الفوائد

الباب العشرون الادهان المبخرة التي تقطع رائحة الزفر. وغير ذلك	البخورات الطيبة المقوية للنفس والقلب والحبوب المطيبة	الذرائر الملوكية
1. دهن : جوز الطيب، هال بسباسة، قرنفل، ورق رند، من كل جزء، زعفران. ص231 2. دهن المبخر: بسباسة، كباش القرنفل، جوزة الطيب. ص232	1. بخور: مصطكاء، زعفران. ص232 2. صفة حب:قرنفل 4دارهم، بسباسة، كبابة 3دراهم، قاقلة 3دراهم. ص234 3. حب يطيب الكهة: جوز بوا، قاقلة. ص234 4. صفة زهرية: سنبل، هال، قرنفل نص أوقية من كل واحد. ص235 5. برمكية: أطراف الطيب أوقيتين، زعفران درهمان، مصطكا درهمين. ص235 6. النسرينية: قرنفل أوقية، نص أوقية هال. ص236 7. زهرية أخرى: نص أوقية مردقوش. ص237 8. لخلخة: قرنفل ربع أوقية، قاقلة نصف درهم ومثلها كبابة ص237 9. بخور برمكية: زعفران. ص237 10. ند مركب للبخور: زعفران نص مثقال، مرزنجوش. ص238	1. ذريرة: قرنفل درهمين ومثله بسباسة. ص238 2. ذريرة وردية: 3دراهم قاقلة. ص239 3. ذريرة أترنج: 10 دراهم سليخة. ص239 4. ذرور الزعفران: درهم زعفران. ص240 5. ذرور الدارصيني: قرفة، جوز الطيب. ص241 6. تصعيد ماء الزعفران:زعفران. ص241 7. تصعيد ماء القرنفل: قرنفل ص242. 8. تصعيد ماء الورد الأحمر: زعفران. ص243 9. تصعيد الأترنج: ص244. 10. نوع آخر: زعفران. ص246 11. تصعيد الزعفران: زعفران أوقيتان، قرنفل. ص246 12. تصعيد ماء القرنفل: قرنفل أوقيتين. ص248 13. تصعيد القرنفل: القرنفل. ص249 14. تصعيد ماء القرفة: رطل قرفة. ص249 15. تصعيد ماء النمام: ربع مثقال قرنفل. ص249 16. تصعيد مرزنجوش: قرنفل ربع مثقال، مرزنجوش ص250 17. ذرور القرنفلي: قرنفل. ص250.